



Fiskefrikadelle med coleslaw og luftig remoulade

Beskrivelse

Fiskefrikadelle med coleslaw og luftig remoulade

Ingredienser (6 personer)

12 fiskefrikadeller
1,2 kg små kartofler
1 spidskål
3 spsk. mayonnaise
1 spsk. Dijon sennep
Salt og peber
1 bk. brombær
200 g remoulade
400 g skyr
1 bdt. kruspersille

Fremgangsmåde:

Fiskefrikadellerne varmes i ovnen ved 180 grader i ca. 15 minutter. Kartoflerne skylles og koges. Spidskålen snittes fint (med kniv eller på et mandolinjern). Til coleslawen røres en dressing med mayonnaise, sennep, salt og peber. Spidskål og dressing vendes sammen. Til sidst vendes de halve brombær forsigtigt i salaten. Remouladen røres med skyr til en luftig masse.

Anretning:

Server de lune fiskefrikadeller med varme kartofler med friskhakkede persille, luftig remoulade og coleslaw. Afslut med lidt groftkværnet sort peber på toppen.