

Fiskekaker

4 porsjoner



Fiskekaker

Ingredienser:

600 gr. Fiskefilet i biter
1 most kokt potet
1-2 fedd hvitløk
½ rød chili, finhakket
Gressløk
Raps- eller solsikkeolje til steking
1 sitron, i båter til servering

Utstyr:

Skjærefjøl, kniv, bolle, gaffel, stekepanne, stekespade, teskje og fat til servering.

Fremgangsmåte:

1. Hakk fisken i så små biter som mulig med en kniv, legg fiskebitene i en bolle.
2. Mos den kokte poteten med en gaffel på fjølen.
3. Ha poteten og pepper i den hakkede fisken og rør godt.
4. Ha i den smakstilsetningen du ønsker og bland godt.
5. Form farsen til fiskekaker og stek dem i olje på middels varme i ca 4. minutter på hver side. Fiskekakene skal bare snus én gang når de har fått en gyllen stekeskorpe.

Server gjerne fiskekakene med salat, råkost, majones og en frisk urt!

Oppskriften er hentet fra Geitmyra Matkultursenter for barn.