

Lekre havkaker

Til 4 personer

FFiske- og rekekaker med mais, stekte poteter og jordskokk samt dillkrem

400 gram frossen hvit fiskefilet (f.eks. torsk, kolje eller sei)

200 g rensede reker

3 egg

2 dl crème fraîche

3 skiver hvitt brød

2 bokser à 198 g Green Giant® Niblets® original

1 rød paprika

12 middels store poteter

6 middels store jordskokker

1 klype dillsalt og pepper

olje til steking



Sett stekeovnen på 200 grader.

Skrell jordskokkene. Børst av potetene og del dem og jordskokken i to. Vend rotgrønnsakene i olivenolje og salt, legg dem på et stekebrett og sett dem inn i øvre del av stekeovnen i ca. 30 minutter.

Klem ut vannet av den tinte fisken, og mos den i en bolle.

Grovhakk rekene, skjær paprikaen og brødet (uten kanter) i fine terninger. Rør sammen fisk, reker, paprika, brødterninger, mais, egg, 2 ss crème fraîche og 1 ts salt. Form fiskekakene og stek dem i olje til de er gyllenbrune på begge sider. Senk stekeovnstemperaturen til 150 grader og sett inn kakene i 12 minutter.

Finhakk dillen. Bland sammen dill, resten av crème fraîche, salt og pepper. Legg fiskekaker og rotgrønnsaker på fat, pynt med dillkrem og en dillkvist, og server.

