

# Fiskefrikadeller m. hjemmelavet Remoulade

## Mandag 19.marts 2018

### Ingredienser

600 g torskefilet eller filet af anden torskefisk  
1 tsk. havsalt  
2 æg  
2 spsk. Hvedemel  
1 gulerod  
1 bagekartoffel  
1½ dl piskefløde  
½ bundt dild  
Friskkværnet hvid peber  
10 g smør  
1 spsk. rapsolie til stegning

### Remoulade

1 fennikel  
2 gulerødder  
½ blomkål  
2 spsk. almindelig rapsolie  
20 gr. rørsukker  
50 gr. syltede agurker  
3 spsk. æbleeddike  
2 pasteuriserede æggeblommer  
1 spsk. sennep  
1 spsk. cidereddike  
3 dl. koldpresset rapsolie  
50 gr. syltede agurker  
Salt og friskkværnet peber.

### Fremgangsmåde.

Kom det hakkede fiskekød, revne afdryppede grønsager i en skål, og rør det sejt med salt. Når farsen røres sejt med salt, binder den bedre væsken og har sværere ved at skille. Tilsæt æg, mel og fløde lidt ad gangen, og rør godt rundt, til farsen har en passende konsistens. Tilsæt til sidst hakket dild og peber, og lad så farsen hvile i ca. 30 minutter i køleskabet, inden du steger dellerne ved mellem varme i halvt smør og halvt olie. Det er vigtigt at have tålmodighed ved stegning af dellerne, så de får en flot stegeskorpe, inden du vender dem. På den måde holder dellerne også bedre deres struktur og fasthed, og derved fås et flottere slutresultat.

Klargør og skyl alle grønsagerne. Riv det yderste af blomkålen på den grove side af rivejernet, og kom det i en skål, og skær resten af blomkålen (det hele kan bruges) og grønsagerne ud i små tern på ca. 0,5x0,5 cm. Kom grønsagsternene i en gryde sammen med almindelig rapsolie, salt, peber, rørsukker og æbleeddike, og damp dem let møre under låg i 3-4 min., så de stadig har bid (rør rundt et par gange undervejs, så grønsagerne bliver ens dampet). Træk gryden af varmen, og afkøl indholdet mayonaise. Pisk æggeblommer, sennep, cidereddike, salt og peber hvide i en røremaskine eller med en elpisker. Pisk så rapsolien langsomt i en tynd stråle, så majoen ikke skiller. Når al olien er tilsat, så juster smagen med lidt salt, peber og et skvæt eddike. Vend til sidst grønsager, revet blomkål og hakket syltet agurk i mayonaise.

Serveres med hjemmelavede pommes frites