Klassiske fiskekaker med dilldressing

Haven’t you heard? Fiskekaker is the new black. Disse er ganske tradisjonelle, men overhode ikke kjedelige. Så saftige og smakfulle at til og med barna spiste de. Bedre skussmål får du ikke.

Klassiske fiskekaker:

500 g seifilet, jeg kjøpte 400 gram frossen som jeg tinte og spedde på med en laksefilet. Anything goes.
3/4-1ts salt
litt pepper
2 ts potetmel
2 egg
1 dl melk
1-2 dl fløte

50 g smør
1 løk, finhakket
2 ss finhakket gressløk
½ dl solsikkelolje (til steking)

Begynn med å finhakke løk og frese den myk i smøret. Avkjøl løk og smør og tilsett finhakket gressløk. Del fisken i mindre biter og ha i en foodprosessor. (Det er viktig at fisken er kald, det bedrer bindeevnen til fiskekjøttet.) Kjør med salt, pepper og potetmel til fisken blir en fin farse. Ha i eggene og bland godt. Spe med melk og fløte til en smidig farse. Smak til med salt og pepper. Tilsett den nå avkjølte løkblandingen, få med alt smøret. Bland. Varm en stekepanne og ha i litt olje. Farsen er litt løs, så bruk 2 ss og "sett" fikekaker rett i pannen, klapp de litt flate. Stek ca 3 minutter på hver side. Hold de varme i stekeovnen.

Dilldressing:
3 *dl rømme*
1 *bunt dill*, finhakket
1 *ts sukker*
1 *ss hvit vineddik*
salt og pepper

Bland alle ingredienser til dressingen i en bolle.

Tilbehør:

Poteter og asparges.

Jeg bakte små poteter med litt olje og salt i ovnen i ca 30 minutter. Aspargesene kokte jeg i 2-3 minutter.

Denne oppskriften stammer fra Bent Stiansen.