

MODERN KLASSIKER

*Fiskköttbullar med pressad potatis och sås
med smak av gurka och dill.*



Det här behöver du för 4 portioner:

- 1 frp Fiskeriets Fiskköttbullar
- 1 kg Potatis

GURKSÅS

- 1 dl Creme fraiche
- 1,5 dl Grekisk yoghurt
- 1 st Gurka
- 1 st Citron tvättad
- 1 st Vitlöksklyfta liten
- Dill några kvistar
- Vitpeppar

GÖR SÅ HÄR:

Riv gurkan i strimlor med ett rivjärn och låt de rinna av. Tvätta citronen noga och riv det yttersta, gula skalet av halva citronen. Skär dillen fint. Riv eller pressa vitlöken. Blanda såsens alla ingredienser och smaka av med salt.

Tillaga fiskköttbullarna enligt anvisningarna på förpackningen.

Skala och koka potatisarna mjuka. Pressa dem genom potatispress rakt ner i en förvärm� skål. Smaka av med lite salt och nymalen vitpeppar men rör inte om. Servera genast.



FISKERIET