

## Läckra havscakes

4 personer

Fisk- och räkcakes med majs, rostad potatis och jordärtskocka samt dillcrème

400 gram fryst vit fiskfilé (t.ex. torsk, kolja, eller sej)

200 gram skalade räkor

3 ägg

2 dl crème fraiche

3 skivor vitt bröd

2 burkar Green Giant majs 198 g

1 röd paprika

12 medelstora potatisar

6 medelstora jordärtskockor

1 knippe dillsalt och peppar

olja att steka i.



1. Sätt ugnen på 200 grader.
2. Skala jordärtskockorna.
3. Borsta potatisen och skär den och jordärtskockor i halvor.
4. Vänd rotsakerna i olivolja och salt, lägg på plåt och sätt in i övre delen av ugnen ca 30 minuter.
5. Krama ut vattnet ur den tinade fisken och mosa den i en bunke.
6. Grovhacka räkorna, skär paprikan och brödet (utan kanter) i fina tärningar.
7. Rör ihop fisk, räkor, paprika, brödtärningar, majs, ägg, 2 msk crème fraiche och 1 tsk salt.
8. Forma fiskkakorna och stek gyllenbruna på bägge sidor i olja.
9. Sänk ugnen till 150 grader och ställ in kakorna i 12 minuter.
10. Finhacka dillen.
11. Blanda dill, den resterande crème fraichen, salt och peppar. Lägg fiskkakor och rotsaker på fat, garnera med dillcrème och en dillkvist, servera.



### Det här kan barnen göra

Skala jordärtskockorna  
Krama ur vattnet ur den tinade fisken och mosa den i en bunke  
Rör ihop fisk, räkor, paprika, brödtärningar, majs, ägg, 2msk crème fraiche och 1 tsk salt  
Blanda dill, resten av crème fraichen, salt och peppar  
Garnera med crème fraiche och en dillkvist