



Fiskkakor med palsternacksmos och broccoli

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **50 min** Portioner: **4**



Frasiga fiskkakor med lent mos och lättsaltad broccoli.



INGREDIENSER

400 g vit fisk, t ex torsk, kolja eller sej
1 tsk potatismjöl
1 dl mjölk
0.5 dl finhackad dill
flingsalt och nymalen svartpeppar
smör till pannan

PALSTERNACKSMOS

2-3 palsternackor (ca 400 g)
5-6 mjöliga potatisar eller mandelpotatisar (ca 400 g)
50 g smör
1 dl mjölk, ca

flingsalt och nymalen svartpeppar

TILL SERVERING

1 stor broccoli (ca 300 g)

0.5 dl olivolja

flingsalt

sweet chilisås

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala potatis och palsternackor till moset. Dela i bitar och koka mjuka i lättsaltat vatten, ca 15 minuter. Mosa med potatisstöt eller visp tillsammans med smör och mjölk till ett lent mos. Smaka av med salt och peppar.
- 2** Skär fisken i bitar och mixa hastigt ihop den med potatismjöl, mjölk, fint hackad dill, salt och nymalen svartpeppar. Forma 8 små burgare och lägg dem på en vattensköljd skärbräda så att de inte fastnar. Låt gärna fiskkakorna ligga till sig ett par minuter innan de steks.
- 3** Hetta upp en panna med smör och stek fiskkakorna gyllene i 4-5 minuter på varje sida.
- 4** Dela broccolin i buketter. Koka i lättsaltat vatten, ca 5 minuter. Häll av och droppa över olivolja och flingsalt.
- 5** Servera fiskkakorna med palsternacksmoset, broccolin och sweet chilisås.