



## Hjemmelagede fiskekaker med tare

### Ingredienser

2700 g iskald  
hysefilet  
50 g salt  
1500 g iskald  
melk  
450 g iskald fløte  
150 g potetmel  
5,2 g muskat  
9 g hvit pepper  
110 g finhakket  
purreløk  
14 g tørket tare

### Slik gjør du det

1. Skjær fiskefilet i terninger
2. Ha fisken i en food prosessor
3. Kjør fisken i 1 minutt
4. Tilsett salt, og kjør videre i 2 minutter
5. Spe så forsiktig inn melk og fløte, i en tynn stråle, mens kjøkkenmaskinen går
6. Tilsett så potetmel og krydder, og bland med kjøkkenmaskinen
7. Vend til slutt inn hakket purreløk og tørket tare
8. Stek fiskekakene i en stekepanne med nøytral olje og smør på middels varme, til de er gylne på begge sider. Kjernetemperatur i kakene bør minimum være 70 grader.

*Denne oppskriften er laget av Laila Budal hos Nofima.  
Bildet er ment som illustrasjon, og er hentet fra Slatto.no*