Torsk- og søtpotetkaker

En kjempegod fiskemiddag det her. Denne varianten med fisk og potet har jeg lagd mange ganger. Nå ville jeg også prøve søtpotet. Og ble jo veldig godt da. Jeg serverer kakene med kun salat og remulade. Trenger ikke noe mer enn det syns jeg.

Du trenger

400 gram kokt torsk

400 fram kokt søtpotet

2 vårløk

1 ts fiskekrydder fra Toms matprat

1 egg

1 ts salt

0.5 stk løk

Smør/margarin til steking

Litt revet parmesan (valgfritt)

Slik gjør du

Jeg har jo ikke rester av torsk og søtpotet. Så dette koker jeg først. Lar det avkjøle litt på benken.

Kutt opp løk og vårløk. Bland sammen alle ingrediensene i en bolle. Blir deigen for løs til å forme kaker, kan du blande i litt griljermel.

Form små kaker med hendene.

Stekes i en stekepanne med smør. 2-3 minutter på hver side. Snu de forsiktig, de kan være bittelitt løse i fisken. Rasp over litt parmesan på den stekte siden.

Da er de klare for servering