

Kartoffel frikadeller

Opskrift til 4-6 som tilbehør

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

10-15 minutter

Samlet tid

30 minutter

Ingredienser

- 200 g kartofler
- 3 strimler forårsløg
- 1 bundt dild
- 2 spsk. citronsaft
- 2 tsk. karry
- 80 g fetaost eller salatost
- 130 g grahamsmel eller havregryn
- 3 æg
- 1 tsk. salt og lidt peber

Sådan gør du

1. Riv kartoflerne på et groft rivejern og kom det i en skål
2. Hak dilden, kom ved sammen med citronsaft
3. Skær forårsløg i mindre sykker og kom ved sammen med karry og smuldret fetaost
4. Kom mel, æg, salt og peber ved og rør det hele godt rundt
5. Form dellerne med en ske, og steg dem i rigeligt med olie