

# Fiskekaker med råkost, poteter og krydderkesam

Oppskriften gir 4 porsjoner.

## Fiskekaker:

- 800 g benfri torsk eller seifilet (kan også blande 50/50)
- ½ ts salt
- 2 ss potetmel
- ¼ ss malt pepper
- 1 ss gressløk
- 2-3 egg

Skjær fisken i mindre biter og ha den i en foodprosessor sammen med resten av ingrediensene.

Kjør dette i 15-20 sekunder til alt er blandet, men fremdeles grovt.

Formes til fine kaker og stekes i en panne med litt olje til de er pent brune og gjennomstekt.

## Råkost og poteter:

- 4 stk gulrøtter
- 1 stk liten kålrot
- 12 stk små poteter

Gulrøttene og kålroten vaskes, skrelles og rives på et rivjern.

Potetene kokes til passe konsistens.

## Krydder kesam:

- 1 boks mager kesam
- en liten bunt finhakket gressløk

Blandes sammen og smakes til med salt og pepper (og noen dråper sitronsaft hvis ønskelig).