

## Fiskkakor på abborre

*Denna rätt utvecklades för att ta tillvara även mindre abborrar som fångades under pimpelfisket. Efter lite pilligt fileande blev resultatet mycket lyckat, fiskkakorna smakar milt och gott. Receptet fungerar säkerligen även med andra fiskarter som mört, sik eller sutare.*

### För fyra personer:

Benfri filé och eventuell rom från  
8-10 småabborrar.

3 ägg

½ dl ströbröd

1 dl vetemjöl

1,5 dl grädde

1 dl riven Västerbottenost

3 kryddmått timjan

1 tsk salt

peppar efter smak

eventuella finhackade färska örter, t.ex. dill

### Gör så här:

1. Filea abborren och skär filen i riktigt små bitar. Avlägsna hinnor från eventuell rom.
2. Vispa ihop ägg, grädde, mjöl, ströbröd och kryddor, blanda i ost, fisk, och eventuell rom och örter.
3. Låt smeten svälla något medan du hettar upp en stekpanna med rapsolja och smör.
4. Stek små plättar gyllenbruna på båda sidor.
5. Servera kakorna direkt!

Fiskkakorna passar exempelvis med gräddfil blandad med kaviar, kokta brytböner med smält smör och parmesan, en sallad och ett gott bröd.

**Tips:** stek en kaka först och provsmaka så vet du om det behövs mer salt eller peppar.

