Hjemmelagde fiskekaker (Koljekaker)



Ingredienser

Fiskekaker:
♥ 1 kg fersk kolje (hyse), ren filet uten skinn og ben (se tips)
♥ 1 ss salt
♥ 1 eggehvite
♥ 2 ss potetmel
♥ 0,5 ts muskat
♥ 0,5 ts hvit pepper
♥ 3 dl kremfløte
♥ 2 dl helmelk

– – – –
♥ smør til steking

Persillesmør:
♥ 150 g smør
♥ 1 bunt frisk persille

Servering:
♥ kokte poteter
♥ raspede gulrøtter
♥ sukkererter (evtl andre grønnsaker)

Fremgangsmåte

Fiskekaker:
Skjær fiskefiletene i mindre biter (fjern all synlige spor av fiskeben). Ha fiskebitene i en food

processor. Dryss over saltet. Kjør fiskebitene sammen med saltet til en tykk, seig masse.

Tilsett eggehviten og kjør videre til eggehviten har blandet seg jevnt med fiskemassen. Skrap ned fiskemasse langsmed kantene av food processoren, så du er sikker på at alt av fiskemassen er jevnt blandet.

Bland potetmelet med malt muskat og hvit pepper. Ha dette i food processoren og kjør videre så potetmel og krydderet blander seg jevnt med fiskemassen.

Bland kald melk og kremfløte. Tilsett litt av fløtemelken i food processoren og kjør dette godt inn i fiskemassen før du tilsetter litt fløtemelk til, helt til all fløtemelk er godt inkorporert i fiskemassen (det er viktig at du ikke tilsetter all fløtemelk på en gang, se tips). Igjen være nøye på å skrape langsmed kanten av food processoren slik at du får en jevn konsistens på hele fiskemassen.

Form fiskemassen til jevnstore fiskekaker. Bruk ca. 2 gode spiseskjeer fiskemasse per fiskekake. Fiskemassen er klissete, så sørg for å ha fuktige hender som du skyller ofte i kaldt vann.

Stek fiskekakene i smør på middels varme (stek gjerne en liten prøvekake først, se tips). Brun dem først på begge sider og la dem så steke videre under lokk til de er gjennomstekte inni. Steketiden varierer etter hvor store fiskekakene er, men beregn ca. 8 –10 minutter.

Persillesmør:
Smelt smøret i en liten kjele. Bland inn hakket persille.

Servering:
Server fiskekakene nystekte sammen med kokte poteter, lett dampede sukkererter (og/eller andre grønnsaker), raspede gulrøtter og persillesmør.

Tips

♥ Jeg anbefaler å bruke renskåret filet av fersk kolje (også kalt hyse) for best resultat. Dersom du vil blande inn andre typer hvit fisk, slik som torsk eller sei, anbefaler jeg å likevel bruke minst 50% kolje fordi kolje har så gode bindeegenskaper.

♥ Dersom du bare har tilgang på frossen fisk, bør du tine fisken over natten i kjøleskapet. Vær nøye på at du får med alt tinevannet når du lager fiskekakene, for det er stivelse i tinevannet som gjør at fiskekakene henger bedre sammen. Du vil trenge noe mindre fløtemelk enn det som er angitt i oppskriften dersom du bruker fisk som har vært frossen.

♥ Fisken bør være helt kjøleskapskald når du bruker den, og det samme gjelder eggehviten, melken og kremfløten.

♥ Ikke tilsett all fløtemelken på en gang, for da vil fiskemassen kunne skille seg. Tilsett litt av gangen, og kjør dette godt inn i fiskemassen før du tilsetter litt til. Tilpass dessuten mengden fløtemelk, for mengden man trenger vil kunne variere noe alt etter hvilken fisk du bruker, og hvorvidt du bruker fisk som har vært frossen (i så fall trengs det litt mindre fløtemelk). Fiskemassen må være tykk nok til at det går å forme den til fiskekaker. Mengdene i oppskriften er tilpasset at man bruker fersk torsk og hyse, som altså ikke har vært frosset.

♥ Stek gjerne en liten prøvekake i starten for å sjekke om fiskemassen er nok salt og krydret. Hvis du synes det trengs mer, kan du blande litt mer salt og krydder i fiskemassen før du starter stekingen for fullt.

♥ Hvis du vil variere smaken på fiskekakene, kan du for eksempel tilsette 1 dl fint hakkede urter (dill eller persille) i fiskemassen før steking. Du kan også raspe opp eller finhakke en løk eller vårløk og blande inn i fiskemassen.

♥ Det går fint å fryse hjemmelagde fiskekaker.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/hjemmelagde-fiskekaker-koljekaker