**Cheesy sei- og potetkaker**

Dette er en skikkelig god fiskerett. Trenger kun å servere med en enkel salat til. For i disse panerte kakene er det både fisk, potet og ost. Bruker fiskekrydderet «Ut mot havet» fra vår egen krydderserie, men du kan bruke bare salt og pepper om du ønsker.

**Du trenger**

(Til 4-6 personer)

400 gram kokt sei

400 gram kokte poteter

1 egg

2 ts «Ut mot havet» fiskekrydder

0.5 stk rødløk

200 gram revet ost

1 ts salt

Olje til steking

**Panering**

2 egg

2 dl griljermel

**Slik gjør du**

Bland sammen fisk, potet, egg, oppkuttet løk, ost og krydder. Kna det godt sammen med henda. Den skal være så fast at du får formet boller/kaker. Er deigen veldig løs, kan du ha i litt griljermel.

Form kaker av deigen. Du får ca. 16-17 kaker

Finn fram 2 boller. Ha pisket egg i den ene og griljermel i den andre

Dypp kaken først i egg. Hele kaken må dekkes av egg. Så vender du den i griljermel.

Varm opp godt med olje i en stekepanne. Ca. 0.5 cm dypt med olje

Stek/friter kakene på begge sider til de har en gyllen brun farge. La de renne av seg litt før servering.