**Sprøstekte fisk- og potetkaker med urter**

Dette er en skikkelig god middag som jeg har lagd flere varianter av. Fruen bare elsker disse kakene med fisk og potet. Disse er panert med cornflakes, men kan bruke brødrasp om du ønsker. Serveres kun med salat og remulade. Jeg har brukt lettsaltet torsk i disse, men bruk den fisken du ønsker. Godt blir det uansett.

I denne har jeg brukt urter fra vår egen krydderserie. Den siste viking heter den jeg bruker her. Det er urter som ble brukt av vikinger i år 800. (Salvie, brennesle, ryllik, ramsløk, løvvetanrot, løpestikke og bergmynte.)

Har du for eksempel andre fisk krydder fra vår krydderserie, kan du bruke det. Eller bruke noen urter du har stående.

**Du trenger**

(Til ca. 12 kaker)

400 gram kokte poteter

400 gram kokt fisk

1 egg

2-3 ts urter

1 ts salt

Olje til steking

Panering

2 egg

3-4 dl knust cornflakes

**Slik gjør du**

Kokt potet og fisk må være avkjølt før du blander sammen. Jeg hadde rester etter fiskemiddag for et par dager siden. Denne retten var planlagt allerede da, så lagde opp litt ekstra.

Bland sammen potet, fisk, egg og krydder. Bruk henda for å kna det godt sammen. Farsen skal være fast, så du får formet kaker av den. Lag gjerne opp alle kakene først.

Knus cornflakes og ha det i en skål. Visp sammen egg i en annen skål

Dypp først kakene i egg, så vender du de i knust cornflakes eller brødrasp. Jeg lager opp alle før jeg steker

Ha ca. 0.5 cm olje i en stekepanne. Stek kakene på begge sider et par minutter. De skal bli gylden og sprø. Steker i 2 omganger

Da er det bare å servere med en liten salat og litt remulade. Disse er også veldig gode som snack med en dipp til