

Tunfrikadeller med rørt remolade

- 2 dåser tun i vand (ca. 185 g)
- 2 æg
- 2 groftrevne zittauerløg
- 2 små finthakkede fed hvidløg
- 2 dl hakket frisk persille
- 1 tsk groft salt
- friskkværnet peber
- 200 g Karolines Køkken® Kvarke 1%
- 1 dl rasp
- 10 g smør
- 1 spsk rapsolie

Hæld vandet fra tunen. Kom den i en skål og rør æg, løg, hvidløg, persille, salt og peber i. Tilsæt kvarke og rasp. Rør farsen godt sammen og stil den tildækket i køleskabet i ca. ½ time. Lad halvdelen af fedtstoffet blive gyldent i en pande. Steg 12 frikadeller ved jævn varme i ca. 12 min. - vend dem af og til. Steg resten af frikadellerne på samme måde.



- 6 spsk remoulade
- 3 spsk finthakkede kapers uden lage
- 8 spsk Karolines Køkken® Fromage frais 0,3%
- *friskkværnet peber*

Vend remouladen sammen med det syrnede produkt, kapers og peber. Smag til.

Tip

Når du blander remoulade med fromage frais, bliver remouladen både mere cremet og frisk og så sparer du på kalorierne. Tilsæt også løg, æbler eller krydderurter.