

Fiskefrikadeller

Opskrift til 3-4 personer

Forberedelsestid

10 minutter (+ 1 times trække-tid)

Tilberedelsestid

10 minutter

Samlet tid

20 minutter + 1 time

Ingredienser

- 500 g torskefilet
- 2 æg
- 2 spsk. mel
- 1/2 dl mælk
- salt og peber
- 1 gulerod
- 1 god håndfuld frisk dild
- 1 spsk. HUSK loppefrøskaller

Sådan gør du

1. Hak eller riv guleroden fint og pres væsken fra, kom det i en skål
2. Blend fisken, jeg brugte en minihakker. Kom salt ved, så det binder væsken lidt og rør godt rundt i farsen
3. Kom nu fisken ned i skålen sammen med resterende ingredienser og rør rundt.
4. Stil på køl og lad det trække i en lille times tid
5. Steg dine fiskedeller i olie og tilsæt en spsk. smør lige inden de er stegt færdigt, så kan blive sprøde i dette
6. Server med lækker rugbrød, citronskiver og karrysalaten