

Jarl & Jettes opskriftkort

Fiskefrikadeller.

Denne ret er inspireret af den måde hvorpå sønderjyderne laver fiskefrikadeller, man kan udelade kartofler og i stedet bruge lidt kartoffelmel og lidt hvedemel ca. $\frac{1}{2}$ af hver, men lav en stor portion for de smager af mere.

500 g torsk, 200 g kogte, melede kartofler og 150 g røget flæsk køres gennem kødhakkeren.

Farsen blandes med lidt mælk, 1 helt revet løg, 3 æg, 4 spsk. fin rasp, peber og salt samt lidt revet muskat.

Farsen hviler i en time i køleskabet. Af farsen formes fiskefrikadeller i hånden og disse steger i rigelig svinefedt i ca. 5 minutter på hver side ved middelsvag varme.

Wellbekommen

