

Fiskefrikadeller

4 personer

Ingredienser:

1 kg. Torsk
4 tsk. citronsaft
1 dåse sardeller i olie
1 løg
Salt og peber
40 gram smør
½ bundt persille
2 æg
2 cl. Snaps
3 skiver franskbrød
½ bundt dild

Panering:

2 dl. Rasp 45 gram
1 æg

Desuden;

olie
½ bundt persille
1 citron

Fremgangsmåde:

Dryp fileterne med citron, lad dem trække 5 min. Mal dem i kødhakkeren sammen med sardellerne, gem olien. Rør smørret blødt i en skål, tilsæt peber og det hakkede fisk. Løg, dild og persille hakkes fint og kommes i farsen.

Franskbrødet lægges i blød i lidt mælk, blandes derefter med æg, snaps og sardelolien. Det røres sammen med farsen, der smages til med salt. Denne formes til frikadeller der paneres og steges.

Anrettes på et fad , pynt med citronbåde og persille.

Remoulade:

2/3 remoulade røres med 80% mayo

Tatarsovs:

2 hakkede syltede drueagurker
20 gram hakkede kapers
2 hakkede æg
1 dl. 80 % mayo
Hakket purløg eller persille efter smag

