

Fiskefrikadeller

400 g torsk eller anden hvid fisk

1 tsk. salt

1 hakket løg

2 spsk. mel eller maizena

1½ dl mælk

peber

½ spsk. olie

10 g smør

Fremgangsmåde

Hak fisken med kniv. Rør efterfølgende fisken sammen med salt, peber, mel, løg og mælk.

Steg frikadellerne på en pande med olie og smør ved middel varme til de er gyldne og sprøde på begge sider. Server kartofler eller råkost til frikadellerne.