

Indiske fiskefrikadeller

400 g torsk eller anden hvid fisk

1 løg

1 fed hvidløg

1 bundt frisk koriander

2 spsk. mild karry

1 tsk. gurkemeje – eller mere karry

Eventuelt 1 tsk. spidskommen

1 spsk. mel

1 æg

Salt og peber

1 spsk. smør til stegning

2 spsk. olie til stegning

Fremgangsmåde:

Hak fisken fx i en foodprocessor. Hak løg og hvidløg fint. Skyl koriander og hak det fint. Rør det sammen med det hakkede fiskekød, bland salt, mel, æg, peber og øvrige krydderier.

Kom smør og olie på panden og steg dem ved middel varmen til de er gyldne og sprøde på begge sider. Serveres fx med kartofler eller indisk agurkesalat.