



M unkebo
M and
M ad, der simrer

9. januar 2015

Frokostret

Fiskefrikadeller med hjemmelavet remoulade.

Ingredienser - fiskefrikadeller:

500 g fiskefileter (helst torsk), 60 g røget spæk, 1-2 løg, 1-2 hele æg, 2-3 spsk hvedemel, salt og peber.

Fiskefrikadeller: Fisk, spæk og løg hakkes. Røres sammen med æg og hvedemel til en stiv fars. Farsen må ikke være tør. Skulle det ske, kan man altid komme en skefuld vand i. Smages til med salt og peber.

Farsen må gerne få lov at hvile $\frac{1}{2}$ -1 time, inden stegningen. Steg frikadellerne i rigeligt smør.

Ingredienser - hjemmelavet remoulade:

15 spsk god mayonnaise, 5 spsk creme fraiche min. 18%, 5 spsk finthakket kapers, 5 spsk finthakkede gulerødder, 5 spsk finthakket rødkål, 5 spsk finthakkede cornichoner (små grønne agurker), 5 spsk finthakket purløg, 5 spsk finthakket estragon eller kørvel (kan undlades), 5 spsk finthakket løg, 5 spsk citronsaft, 5 spsk grov sennep, salt, peber, sukker, gurkemeje til at justere farven (kan udelades).

Remoulade: Hak hele svineriet fint og pænt. Så blander du hele molevitten sammen og smager til med salt, peber og lidt sukker. Hvis du vil have den gule farve, justerer du bare med gurkemeje.

Lad det trække ca. 30 minutter i køleskabet, så er du klar.