



Fiskpudding

Ca 25 port

Klassikern fiskpudding blir kryddig och god tack vare braxenfärs och fyllig muskot. Går givetvis att variera smakmässigt med exempelvis dill eller annan ört.

Tina fisken långsamt i kyl.

Koka riset i vatten och mjölk enligt anvisningar på paketet.

Blanda riset med fiskfärs och ägg, riv i muskot och smaka av med salt och vitpeppar.

Smörj formar och fördela smeten jämt. Strö över ströbröd, hyvla över smör och grädda i 175 grader i cirka 30 minuter.

Servera gärna med brynt smör, ärtor och citron.

2,5 kg fiskfärs

2,5 dl rundkornigt ris

5 dl vatten

10 dl standardmjölk

15 ägg

Muskot, finriven

20 g salt

Vitpeppar

2 dl ströbröd

50 g smör

Braxenfärs är framtagen inom ramen för projektet Resursfisk som drivits av Axfoundation och Länsstyrelsen Stockholm tillsammans med Stockholms Fiskauktion och SIC. Mer information om braxen och projektet finns på www.stockholmsfiskauktion.se.

Kontakt: kontakt@stockholmsfiskauktion.se, Stockholms fiskauktion, Fiskhallsvägen 4, 120 44 Stockholm.