

Asiatiska frittters

Ca 120 st

Ljuvligt frasiga bollar som passar lika bra som plockmat som på en sallad eller i en taco. Smeten går utmärkt att göra i förväg men fritera gärna strax innan de ska serveras för maximalt krisp.

Låt färsen halvtina och dela den sedan i grova tärningar.

Blanda fisk, salt, ägg, potatismjöl, grädde och kör i blandare några minuter.

Skär koriander och salladslök fint. Dela chilin, ta bort kärnorna och finhacka den. Blanda ner grönsakerna i grundsmeten och krydda med tabascon.

Låt vila i kyl, gärna över natten.

Rulla bollar och panera dem i panko. Fritera på 180 grader tills de är gyllenbruna (cirka 2–3 minuter).

Servera gärna med nudelsallad och en god dipp alternativt i en taco med grönsaker och chilimajonnäs.

2,5 kg fiskfärs

50 g salt

6 ägg

1,5 dl potatismjöl

7,5 dl grädde

100 g koriander

100 g salladslök

5 st röda chilifruktar

20 stänk tabasco

Panko (asiatiskt ströbröd)



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.