



Grundrecept

För biff, burgare, bollar eller korv – ca 20 port

Med den här enkla grundsmeten kan du göra fiskfärsrätter med oändligt antal olika smaksättningar. Från wallenbergare till fish tacos!

Låt färsen halvtina och dela den sedan i grova tärningar.

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

Låt vila i kyl, gärna över natten.

Wallenbergare: Forma med stans, grädda i ugnen 10 min på 175 grader.

Bryn på båda sidor i smör till fin färg.

Servera med potatispuré, brynt smör och ärtor.

Burgare: Forma burgare med händerna och vänd i panko.

Stek i rikligt med matfett tills burgaren är gyllenbrun runt om och genomstekt invändigt.

Servera i hamburgerbröd med tartarsås och grönsaker.

Bollar: Forma små bollar med en tesked, rulla i panko och fritera tills de är gyllenbruna och fräsiga.

Servera som fingerfood med olika dipsåser alternativt i en taco.

Bream dog: Häll över smeten i en spritspåse och spritsa "korvar" i ett bleck täckt med panko.

Rulla så att ströbrödet täcker runt om och stek i rikligt med matfett alternativt fritera till gyllenbrun och genomstekt.

Servera i stora korvbröd och toppa med tartarsås.

2,5 kg fiskfärs

50 g havssalt

12 äggulor

1,5 dl potatismjöl

7,5 dl grädde

