

Hot Bream Dog

Ca 30 port

En uppdaterad hot dog som är lika frasig utanpå som len och saftig inuti. Bara fantasin sätter gränser för kryddningar och toppings.

Låt färsen halvtina och dela den sedan i grova tärningar.

Blanda fisk, salt, ägg, potatismjöl, grädde och tabasco.

Kör i blandare några minuter. Häll smeten i spritpåsar och låt vila i kyl, gärna över natten.

Spritsa "korvar" i ett bleck 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 salt

6 ägg

1,5 dl potatismjöl

7,5 dl grädde

Grön tabasco, efter smak

(gör ett stekprov för lagom hetta)



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.