

# Braxenwallenbergare

Ca 20 port

En saftig fiskbiff som får en extra skjuts med mixad anjovis i smeten alternativt hackade räkor eller krabbkött.

Låt färsen halvtina och dela den sedan i grova tärningar.

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

Låt vila i kyl, gärna över natten.

Forma med stans, vänd i ströbröd och grädda i ugnen 10 min på 175 grader. Bryn på båda sidor i olja och smör till fin färg.

Servera med potatispuré, brynt smör och örter.

2,5 kg fiskfärs

50 g havssalt

6 ägg

1,5 dl potatismjöl

7,5 dl grädde

Kryddning efter smak

Ströbröd

Olja eller smör till stekning



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](http://www.stockholmsfiskauktion.se).

**Kontakt:** [kontakt@stockholmsfiskauktion.se](mailto:kontakt@stockholmsfiskauktion.se), Stockholms fiskauktion, Fiskhallsvägen 4, 120 44 Stockholm.