

---

## INGREDIENSER

---

### FISKEFRIKADELLER

- 500 g torskefilet
- 3 spsk. rasp
- 1 stk. æg
- 1 stk. løg
- 100 g røget bacon
- 1 smule mælk
- 1 smule salt
- 1 smule peber
- 1 smule persille

Lav først farsen til fiskefrikadeller:

- 1 Torskefilet skæres fri for ben. Del den i grove stykker, og læg dem i foodprocessoren.
- 2 Tilsæt den røgede bacon, skåret i tern, revet løg, hakket persille, æg, lidt salt og peber, mælk og rasp. Det hele køres til en lind fars på foodprocessor. Man kan altid styre konsistensen med mælk og raspen.
- 3 Lad gerne farsen stå at trække ½ times tid på køl, inden stegning.