

Torskerognsfrikadeller (Ca. 6 stk.)

Ingredienser

Torskerogn	1 dåse (200 g)
Kogte, kolde kartofler	Ca. 125 g
Æg	1 stk.
Persille, purløg, dild eller andet	1 spsk. hakket
Salt og peber	

Fremgangsmåde:

- 2) Kartofflerne moses sammen med torskerogn og æg. Farsen smages til med de hakkede krydderurter og krydderier.
- 3) Form med en ske 6 frikadeller og læg dem på en bageplade med bagepapir.
- 4) Frikadellerne bages i ovnen ca. 30 min. ved 200 grader. Vendes efter et kvarter.

Fiskeretter - T



Livsstilscentret
Brædstrup Sygehus