

# Fiskefrikadeller

---

Opskrift 104-0001

<b>Råvarer:</b>		<b>Varenr.</b>
10,000 kg.	Fisk, hakket	
5,500 kg.	Isvand eller mælk	
<b><u>1,250 kg.</u></b>	<b>Fiskefarsblanding 1520gr. Pose</b>	<b>6112</b>
16,750 kg.	Total	

## **Arbejdsgang:**

Det hakket fisk, isvand/mælk og Fiskefarsblandingen blandes grundigt.

## **Tip:**

Man kan også f.eks. tilsætte rejer, dild, laks eller spinat til fiskefarsen.

## **Tilberedning:**

Fiskefarsen formes til frikadeller og steges gyldne på en pande med rigeligt smør og olie til en kernetemperatur på 75°C.

Afkøles fra 65°C til under 10°C på max. 3 timer.