

Fiskefrikadeller uden mel og mælk

Opskrift 104-0002

Råvarer:		Varenr.
9,000 kg.	Fisk, hakket	
1,500 kg.	Isvand	
<u>1,200 kg.</u>	Fiskefrikadelle bl. u. mel og mælk	7472
11,700 kg.	Total	

Arbejdsgang:

Det hakket fisk, isvand 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 kerntemperatur på 75°C.

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