

Fiskefrikadeller med laks

Opskrift 40-0011

Råvarer:

10,000 kg.	Fisk, hakket
5,500 kg.	Isvand eller mælk
2,400 kg.	Laks i små tern
1,250 kg.	Fiskefarsblanding 1520gr. Pose
19,150 kg.	Total

Varenr.

6112



Arbejdsgang:

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

Til sidst tilsættes laks i små tern.

Tip:

Man kan også f.eks. tilsætte rejer, dild 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.