

FISKEFRIKADELLER MED BACON

Nemme fiskefrikadeller lavet med færdig fiskefars, bacon i tern og evt. friskhakkede urter. En hurtig måde at peppe fiskefrikadellerne op på.



TIL

4 personer

- 800 g færdigrørt fiskefars
- 200 g bacontern
- 2 løg
- evt. 1 bdt dild
- evt. 1 bdt purløg
- salt
- peber
- 2 spsk smør til stegning
- 2 spsk olie til stegning

Rør fiskefars og bacon sammen i en skål. Hak løgene fint og bland dem i farsen.

Skyl dild og purløg, lad det dryppe af og hak det fint. Rør det i farsen. Krydr med salt og peber.

Form farsen til fiskefrikadeller og steg dem i en blanding af smør og olie på en pande ved middel varme. De kan evt. holdes varme i ovnen indtil servering.

Servér f.eks. med rugbrød og remoulade, råkost, kartoffelsalat eller [find andre idéer til tilbehør her](#).