

Små ørredfrikadeller med kold kartoffelsalat

250 g hakket ørredkød
1 finthakket løg
2 hele æg
2 spsk. friskhakkede krydderurter efter smag
Lidt fløde
Lidt rasp
Smør til stegning
En smule salt

Farsen røres sammen med øvrige ingredienser og hviler i en times tid. Med en dessertske formes den til frikadeller, som steges i nøddebrunt smør over ikke for kraftigt blus.

Frikadellerne serveres sammen med en god kartoffelsalat og en god, gerne hjemmelavet, remoulade.

