

Frikadeller med estragon

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Rør farsen med æg, mælk og revet løg. Tilsæt estragon, salt og peber. Rør til sidst raspen i farsen.

Sæt den færdigrørte frikadellefars 1/2 time i køleskabet.

Tag farsen ud af køleskabet og form frikadellerne med en ske.

Steg frikadellerne gyldne på en pande med fedtstof.

Ingredienser

500 g hakket kalv og flæsk

2 æg

1 dl mælk

1 stort løg

1 tsk. estragon

1 dl rasp

Salt og peber

Smør eller olie til stegning