

Torskerognsfrikadeller med forårsløg

2-3 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Rør torskerogn sammen med mel, havregryn, chiliflager, salt og peber til en ensartet masse. Brug håndmikseren. Rør ægget i og tilsæt mælk til farsen har en passende konsistens. Snit forårsløg fint og tilsæt dem til torskerognsfarsen.

Form farsen til frikadeller og steg dem på en pande i lidt olie eller smør til de er gyldne. Server frikadellerne med rugbrød, remoulade og citronskiver.

Ingredienser

1 dåse torskerogn, 200 g
4 spsk. mel
4 spsk. havregryn
1/2 tsk. chiliflager
Salt og peber
1 æg
1/4 dl mælk
2 forårsløg
Smør/olie til stegning

Tilbehør: Rugbrød, remoulade og citronskiver