FISK

Fiskqueneller

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **40 min** Portioner: **4**

40

Hemgjorda fiskbullar när de är som bäst!

Har du en massa fryst fisk i frysen och inte vet vad du ska göra? Gör då hemgjorda fiskbullar eller som man säger på restaurang - fiskqueneller. Det blir så gott! Jag serverade mina queneller med vitvinsås, forellrom och havskräfta tillsammans med kokt potatis.
#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

200 gram torsk
200 gram lax
1 dl grädde
50 gram fryst hackad dill
1 tsk salt
1-2 krm vitpeppar
1 st ägg

GÖR SÅ HÄR

1. Mixa fisken i en matberedare till en färs. Tillsätt sedan ägg, salt och peppar. Späd med grädde under tiden du mixar till en slät smet. Forma queneller med hjälp av en spetsig sked. Ta upp lite smet på skeden och lägg över på handflatan och lyft sedan upp smeten med skeden igen, gör om proceduren tills att du format smeten till ägg/queneller.

2. Koka upp saltat vatten i en kastrull och sjud quenellerna ca 4 minuter. Servera med kokt potatis och valfri sås. Du kan använda en del av spadet och tillsätta grädde och valfria kryddor och koka ner till en god sås. Bella har ett bra recept på vitvinsås men använd en del av kokspadet tillsammans med fiskbuljongen (skippa ev. lagerblad).