



Spanska fiskbullar - albondigas de pescado

Kock: **Monika Österheim** Tid: **45 min** Portioner: **6**



Det får inte saknas fisk på tapasbordet. De här små fiskbollarna är smaksatta med persilja, vitlök och citron. Ät dem gärna med aioli, kanske smaksatt med citron.

Fisksmeten ska stå i kylan minst 30 min, så lägg till tillagningstid. Det går bra att förbereda hit och sedan steka dem strax före servering.

Vill du ha bollar med lite hetta smakar du av med till exempel cayennepeppar. Har du muskotnöt hemma kan du riva i ett par nypor.

Fiskbullar är perfekt att göra på rester av fisk.



INGREDIENSER

Tillagning fisken

1-2 dl (riktmärke) mjölk el vatten el 50/50 att koka fisken

1 msk citronsaft (el vitvinsvinäger)

500 g fisk

0.5 tsk salt

Smeten

- 2 potatis, normalstora
- 1 vitlöksklyfta, pressad el riven
- 0.5 liten gul lök, finhackad
- 3 msk bladpersilja, finhackad
- 1 tsk salt
- 2 msk citronsaft
- lite riven muskotnöt (frivilligt)
- 1-2 msk olivolja till fisksmeten
- 1 knivsudd cayennepeppar (frivilligt)
- 1 uppvispat ägg

Panering

- mjöl
- 1 uppvispat ägg
- ströbröd el panko
- olivolja till stekning

GÖR SÅ HÄR

- 1** Skala och koka potatisarna i saltat vatten. Låt svalna.
Tillaga fisken varsamt genom att lägga den i en kastrull, häll i 1½ dl vatten eller mjölk (eller 50/50) samt 1 msk citronsaft. Sjud fisken tills den är klar. Beroende på fisk och storlek på delarna tar det bara 5-7 min. Ta upp fisken när den är klar och låt rinna av.
- 2** Mosa potatisen med en gaffel och lägg i en bunke. Finfördela fisken och blanda med potatisen. Tillsätt lök, vitlök, persilja, salt och eventuellt muskot och blanda väl. Tillsätt olivolja och citronsaft och blanda. Smaka nu av och korrigerar. Vill du ha dem heta, smaka av med cayennepeppar.
Vispa upp 1 ägg, slå det över smeten och blanda. Låt smeten vila i kylan i cirka en halvtimme (eller några timmar om tiden finns) så att den blir fastare.
- 3** Rulla bollar av smeten. Panera bollarna genom att först vända dem i mjöl, uppvispat ägg och sen i ströbröd. Stek dem gyllene i het olja. Låt rinna av på hushållspapper.