

Fastfisk af rigtig fisk

Fiskefilet Gode fileter.....2 stk pr. person Mælk.....2 dl Æg.....2 stk Rasp og mel.....1-2 dl Salt og peber Margarine til stegning	<ol style="list-style-type: none">1. Køb nogle god, tykke fiskefileter. Du kan få fiskehandleren til at klargøre dem.2. Bland mælk og æg i en tallerken, og kom rasp i en anden.3. Vend fileterne først i mælk/æg, og derefter i rasp/mel. Drys så med salt og peber (dette kan evt. blandes i rasp/melblandingen).4. Steg dem på en pande til de er flotte gyldne.5. Server med frisk rugbrød, rigtigt smør og remoulade.
Fiskefrikadeller Fisk uden skind og ben (fx torsk).....500 g Salt.....1 tsk Revet løg.....3 spsk Mel.....2 spsk Æg.....1 stk Mælk Smør og olie til stegning	<ol style="list-style-type: none">1. Fisken hakkes groft og kommes sammen med salt, løg, æg og mel i en blender. Blend indtil farsen er ensartet, hæld den i en skål og tilsæt en smule mælk, til farsen har en passende konsistens.2. Lad farsen hvile i køleskab i mindst ½ time.3. Form fiskefrikadellerne med en ske, og steg dem på en varm pande i olie og smør 3-5 minutter på hver side.4. Serveres med lækkert rugbrød eller hjemmelavede pommes frites.
Fiskepinde Fiskefilet (hvid fisk).....500 g Æg.....1-2 stk Rasp.....2 dl Salt og peber Margarine til stegning	<ol style="list-style-type: none">1. Skær fiskefileterne i fingertykke stykker og krydr med salt og peber.2. Pisk ægget i en tallerken og kom raspen i en anden tallerken.3. Vend fiskepindene først i æg og derefter i rasp, og steg dem på en varm pande i rigeligt margarine til de er gyldensprøde.4. Serveres med hjemmelavede pommes frites.
Tilbehør – Remoulade Pickles (picalilli).....1 del Mayonnaise.....1 del Kapers Evt. en smule sukker	<ol style="list-style-type: none">1. For at lave remouladen blendes pickles og mayonnaise sammen med en smule kapers til den ønskede konsistens. Smag til med en smule sukker og evt. mere mayonnaise hvis nødvendigt.

<p>Kyllinge Nuggets</p> <p>kyllingebryst..... 2 stk æg..... ½ stk salt og peber rasp..... 1 dl reven parmasanost..... ½ dl olie til friturestegning</p>	<p>16 stk 6 stk 4 dl 2 dl</p>
<p>Kyllingeburger</p> <p>kyllingebryst..... 2 stk salt og peber olie til stegning</p>	
<p>Burgerboller</p> <p>Gær.....¼ pk Mælk.....1½ dl Æg.....½ stk Hvedemel.....3½ dl Salt.....½ tsk Sukker.....½ tsk Sesamfrø</p>	<p>1 pk 6 dl 1 ps</p>
<p>Tilbehør</p> <p>Icebergsalat.....2 blade/pers. Tomater.....1-2 stk Løg.....1 stk Syltede agurker.....2-3 skiver/pers. Ketchup</p>	<p>1 hoved 8 stk 2 stk</p>