

Laksefrikadeller & Risotto med Spinat

Tilberedelsestid: ca. 35 min.

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
400 g	Hakket laks
1 stk	Lille løg
300 g	Arborio Risottoris
2 stk	Skalotteløg
1 bk	Babyspinat
1 stk	Grøntsagsbouillonterninger
1 stk	Citron

	DET SKAL DU SELV HAVE
	Salt & Peber
1 stk.	Æg
1 dl	Havregryn
1 dl	Mælk
	Fedtstof til stegning
25 g	Smør (g)
1 gl	Evt. Hvidvin
6 dl	Vand (dl.)

Tilberedning:

Vask og riv skallen af citronen. Gem det til senere.

Rør en fiskefars af det hakkede fisk æg, havregryn, lidt mælk, revet løg, lidt citronsaft samt salt og peber. Det er vigtigt at farsen er lind, men hænger godt sammen. Tilsæt evt. mere havregryn eller mælk om nødvendigt.

Lad farsen hvile lidt - gerne ½ time, hvis du har tid. Form derefter farsen til frikadeller og steg dem i en pande i fedtstof 4-5 minutter på hver side. Det er vigtigt, at du ikke steger dem for længe, da de så bliver tørre.

Pil og snit skalotteløgene i fine tern. Smelt smørret i gryden og svits løgene ved middel varme i et par minutter.

Derefter tilsættes risottorisene og sauter dem i smørret.

Hvis du ønsker at bruge vin tilsætter du hvidvinen og lader den koge ind. derefter tilsættes bouillonterning og vand. Lad risene simre i ca. 14-16 minutter.

Vask og tilsæt spinaten. Vend godt. Smag til med salt og peber.

Servér laksefrikadellerne med risotto.

Velbekomme.