

Frikadeller 12 styk

skål 1	1 1/2 liter	1 Rør saltet ud i kødet.
hakket flæsk 8-12%	500 g	2 Rør til kødet samler sig.
salt	1 7/8 tsk	3 Vent 10 minutter.

skål 2	1/2 liter	
rasp	2 1/2 spsk	4 Rør i en ny skål.
hvedemel	2 spsk	
stødt peber	1/4 tsk	
natron	1/8 tsk	
mælk	3/4 dl	5 Rør i skålen.
sveskemos	1/2 tsk	6 Rør klumper ud.
		7 Vent 5 minutter.
		8 Rør rasp-grøden ind i farsen.

revet løg	1/2	9 Rør ind i farsen.
pisket æg	1	10 Rør ind i farsen.
stegesnor		11 Stil i køleskab mindst 30 minutter.
smagsneutral olivenolie		12 Form frikadeller og steg på pande.



Det nemmeste er at forme frikadellerne i hånden. Brug cirka det fars der sidder på en spiseske til hver frikadelle. Lad der være en centimeter mellem dem på panden. Farsen er nemmere at arbejde med hvis du stiller skålen tilbage i køleskabet mellem hver pandefuld.

Frikadellerne er bedst når stegeskorpen i top og bund er spættet mellembrun og lys, og i siderne næsten ikke har farve. Stegeskorpen skal helst ikke være mørk, og må slet

ikke være sprød. Frikadellerne skal være faste og ikke rødlige indvendigt. De skal være gummiagtige når man trykker på dem. Steger man frikadellerne for hårdt bliver de tørre og kedelige.

Regn med at det tager 15-20 minutter at stege en pandefuld frikadeller.

Frikadeller kan frys ned. De kan holde 6 uger i fryseren. De kan osse gemmes i køleskab nogle dage. De smager godt både kolde og genopvarmede.



Der er mere end man kan bruge med det samme, så del mosen i små portioner og frys dem ned. Det er praktisk at fryse de små portioner i en isterningbakke. Kom sveskemosen i en frysepose. Klip hjørnet af den. Pres små portioner ud i isterningbakken.



Gør grundigt rent efter du har lavet det. Sveskemosen sætter sig godt fast på alt muligt.

Sveskemos	~14 tsk
svesker	100 g
vand	1 dl
	Skær i halve.
	Kom i gryde.
	Spilkog 15 sekunder.
	Sluk for varme, læg låg på.
	Fortsæt når det er kølet ned.
	Blend.
	Pres gennem si.