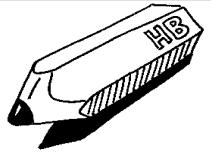


Fastfisk af rigtig fisk

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 $\frac{1}{2}$ time.3. Form fiscefrikadellerne 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 salg 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.



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