

# INDISKE FISKEFRIKADELLER

Frisk koriander og krydret karry giver smag til disse lækre, indiske fiskefrikadeller. Gurkemeje er med til at give frikadellerne deres flotte farve, og de pynter virkelig på tallerkenen - eller i madpakken, hvis der skulle være et par stykker til overs.

•

Til

- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 400 g færdigrørt fiskefars (lav det selv eller køb det færdigt)
- 1 bdt frisk koriander
- 2 spsk karry (mild)
- 1 tsk gurkemeje (eller mere karry)
- evt. 1 tsk spidskommen
- 1 spsk smør til stegning
- 2 spsk olie til stegning

Hak løg og hvidløg fint, og rør det sammen med fiskefarsen i en skål.

Skyl koriander, og hak det. Bland det i farsen sammen med karry, gurkemeje og evt. spidskommen.

Kom smør og olie på panden, og steg de indiske fiskefrikadeller deri ved middel varme, til de er gyldne og sprøde på begge sider.

Server f.eks. med kartofler og raita (indisk agurkesalat), eller [se flere idéer til tilbehør her](#).

