

# ITALIENSKE FISKEFRIKADELLER

Den friske basilikum og de soltørrede tomater giver fiskefrikadellerne en smag af italiensk varme, og man drømmer sig til de sene aftener i syden og cucina di mare.

- 

Til

- 1 bdt basilikum
- 100 g soltørrede tomater
- 1 fed hvidløg
- 500 g fiskefars
- olivenolie til stegning

Skyl basilikummen, og hak den. Hak ligeledes de soltørrede tomater.

Pil hvidløget, og pres eller hak det fint.

Rør basilikum, tomater og hvidløg sammen med fiskefarsen.

Form farsen til fiskefrikadeller, og steg dem i olie på en pande ved middel varme.

Servér f.eks. med [italiensk grøntsagsfad](#), [kartofler](#) eller [find andre idéer til tilbehør her](#).

