



½ dl SKORPMJÖL + 1½ dl GRÄDDE

2. Blanda och låt svälla.



1. Skär 200 g GÄDDFILÈ och 200 g benfri LAX-/FORELLFILÈ i bitar. Skär bort de största benen från gäddfilén.



3. Kör fisken till en massa i matberedare, med stavmixer eller i en köttkvarn.



4. Blanda fiskmassan med ströbrödet, 1 ÄGG, 1 tsk SALT, 1 krm VITPEPPAR och 1 dl finklippt GRÄSLÖK.



5. Forma ca 10 biffar med vattensköljda händer.



6. Stek biffarna i smör på medelvärme ca 4 minuter per sida.