



### Italienska fiskbullar 4 port > 30 min

---

- 500 g torskfilé
- 2 skivor formfranska
- 2 tsk salt
- 2 krm nymald vitpeppar
- 2 dl Lätt Crème Fraiche Tomat Basilika
- 4 dl vatten (byt ut hälften mot vitt vin om så önskas)
- 3 msk fiskfond

Tina fisken om den är fryst. Lägg den i en mixer tillsammans med bröd och kryddor. Kör tills allt är finfördelat, ca 1 min. Blanda ner 3/4 dl crème fraiche och rör om ordenligt. Koka upp vatten/vin med fiskfonden. Forma fiskfärsen till 12 avlånga bullar. Lägg fiskbullarna i det kokande vattnet och låt dem sjuda i ca 4 min. Ta upp bullarna och låt buljongen koka ner till hälften. Slå sedan ner resten av crème fraichen och vispa, red eventuellt av med maizena för en tjockare sås. Lägg tillbaka fiskbullarna i såsen och låt den sjuda upp. Vi serverade fiskbullarna med gröna ärtor och potatismos gjort på Blå Kongo-potatis. ✱