

SQUASHFRIKADELLER

TILBEREDNINGSTID: 20 MINUTTER

- 1- Riv squashene groft på råkostjernet og læg dem i en sigte. Drys med saltet og arbejd det ind i squashen.
- 2- Lad squashen afdrype en halv times tid. Pres så megen væde som muligt ud.
- 3- Tilsæt mandler, basilikum og rasp. Smag til med peber og basilikum (squashene vil formentlig være salte nok fra saltningen).
- 4- Rør æggene i et ad gangen og lad farsen hvile et kvarters tid.
- 5- Vurder konsistensen. Du skal kunne forme frikadeller med en ske, så måske skal der tilsættes lidt mere rasp. Portionen giver ca. 14 frikadeller.
- 6- Sæt farsen på en pande i godt varm olie. Skru lidt ned for varmen og steg frikadellerne gyldne på begge sider.

20

