



---

---

FISKEKONEN.DK

## ”Fikse” frikadeller



**Du skal bruge:**

**4 personer**

400-500 g færdigrørt

fiskefars

500 g båndpasta

1 glas rød pesto

frisk basilikum

### Sådan gør du

- Form 12 fiskefrikadeller.
- Steg dem 4-5 min. på hver side på en slip let-pande i gyldent smør tilsat lidt olie.
- Kog pastaen, som anvist på pakningen.
- Vend den nykogte pasta med rød pesto.
- Pynt med frisk basilikum.

Servér fiskefrikadellerne med pasta med pesto og grøn salat.

**Tip:** Fiskefarsen fra Fiskekonen.dk er færdigrørt og kan evt. tilsættes et æg og ½ bundt hakket dild