



Grillede chili-fiskefrikadeller

Til disse chili-fiskefrikadeller vil jeg helt sikker foreslå en hvidvin eller rosé med let frugtsødme som modspil til chilien.

Opskrift af: Cecilia Martinez Søndergaard

Tilberedningstid: 15 minutter

Antal personer: 4

Ingredienser

- 500 g færdiglavet fiskefars, fx torsk
- 1 finthakket rød chili, evt. habanero, hvis det skal være ekstra stærkt
- 1 knivspids stødt ingefær
- Smør til grilning

Tilbehør: Nye kartofler med et drys af oregano



Til denne ret anbefaler vi



Centifolia Rosé

La Bastide Saint Dominique
Rhône, Frankrig

Varenr. 1518336



Pinot Noir Rosé

Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig

Varenr. 1559836



Riesling J.R. Feinherb

Weingut Josef Rosch
Mosel, Tyskland

Varenr. 4262136



Pinot Blanc

Vins Sipp Mack
Alsace, Frankrig

Varenr. 1476736



Fremgangsmåde

Tilsæt finthakket frisk chili, evt. en stærk habanero chili, og en knivspids stødt ingefær til din fiskefars for at give den et spændende twist!

Smelt smør i en grillbakke på grillen, kom nogle skefulde fars på ad gangen og vend dem, når de er gyldne. Du kan med fordel lave små cocktailstørrelse-frikadeller, da de bliver ekstra sprøde og lækre.

Servér frikadellerne med nye kartofler stænket med olivenolie og drysset med oregano.



Du kan også nyde dem sammen med dine gæster ved grillen som snacks til små skåle rucolasalat med appelsinskiver og ristede pinjekerne. En afslappet måde at servere forretten på.