



## Laxfärsbullar med smörstekta grönsaker

Ingredienser 4 personer

---

300 g	laxfilé utan skinn och ben
200 g	gädd- eller gösfilé
1,5 tsk	salt
3 dl	vispgrädde
1 msk	ajvar relish, mild
1 krm	vitpeppar, nymald
1 krm	cayennepeppar
1 st	schalottenlök

### Till stekning:

1 msk	smör
1 msk	olivolja

### Grönsaker:

---

1 st	morot
10 st	steklökar, små
1 st	paprika, röd
50 g	sockerärter
0,5 st	zucchini
1 tsk	salt
1 msk	smör
1 krm	svartpeppar, nymald
0,5 dl	dill, hackad

### Tillagning

---

Byt ut de vanliga köttbullarna mot dessa gyllene bullar!

1. Skär fisken i mindre bitar. Mixa fisken med salt i en matberedare. Tillsätt grädden i en tunn stråle medan maskinen arbetar. Krydda med ajvar relish, vitpeppar och cayennepeppar.
2. Skala och finhacka löken. Blanda ner lök och dill i färsen.
3. Forma färsen till runda bullar. Stek dem runt om i smör och olja ca 5 min.
4. Skala och skär morot och palsternacka i stavar. Skala löken. Kärna ur paprikan och skär den och zucchinin i mindre bitar.
5. Fräs morot, palsternacka och lök i smör i en stekpanna ca 5 min. Tillsätt paprika, zucchini och sockerärter och stek ytterligare ca 5 min. Krydda med salt och peppar. Servera laxbullarna med de frästa grönsakerna.