



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Veganska köttbullar med svampsås och gröna ärtor

Veganska köttbullar

Ströbröd ½ förp
● Vatten ½ dl
Kinesisk soja ½ förp
● Salt 1 krm
Vegetarisk färs 1 förp
● Olja 1 tsk

Svampsås

Gul lök 1 st
Champinjoner 100 g
● Olja 1 tsk
● Salt 2 krm
Imat 2½ dl
Kinesisk soja ½ förp
Porcini mix 1 påse

Till servering

Potatis 400 g
Gröna ärtor 1 förp

Att ha hemma ●

Olja, Salt, Svartpeppar,
Vatten

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Veganska köttbullar:** Lägg ströbröd i en bunke och blanda ner vatten, kinesisk soja, salt och nymald svartpeppar. Blanda ner vegetarisk färs och forma till ca 5 köttbullar per portion.
3. Hetta upp olja i en stekpanna på medelvärme och stek köttbullarna ca 5 min, tills de fått fin färg runtom. Lägg över på en tallrik och spara stekpannan.
4. **Svampsås:** Hacka gul lök och skiva champinjoner. Hetta upp olja i den använda stekpannan och stek svamp och lök ca 2 min. Krydda med salt och lite nymald svartpeppar.
5. Blanda ner imat, kinesisk soja och porcini mix. Koka ca 5 min. Späd eventuellt med lite vatten om det blir för tjockt. Lägg ner köttbullarna i svampsåsen och låt dem bli varma.
6. **Till servering:** Hetta upp lite lättsaltat vatten i en kastrull. Värm gröna ärtor ca 1 min. Häll bort vattnet.
7. Servera veganska köttbullar med svampsås, gröna ärtor och kokt potatis.

TIPS! Vill du spara lite disk? Värm ärtorna tillsammans med potatisen den sista minuten istället.