



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Köttbullar med timjansky, rostad rotselleri och smörstekt spetskål

### Rostade rotfrukter

- Rotselleri 300 g
- Potatis 400 g
- Olivolja 1 tsk
- Bakplåtspapper 1 st

### Köttbullar

- Ströbröd ½ förp
- Vatten ½ dl
- Salt ½ tsk
- Nötfärs 250 g
- Smör\* 1 tsk

### Timjansky

- Smör\* 1 tsk
- Vetemjöl\* ½ msk
- Vatten 2 dl
- Torkad timjan ¾ tsk
- Oxbuljong ½ förp
- Kinesisk soja 1 tsk

### Smörstekt spetskål

- Spetskål 200 g
- Smör\* 1 tsk

### Att ha hemma ●

- Bakplåtspapper, Olivolja,
- Salt, Smör\*,
- Svartpeppar, Vatten,
- Vetemjöl\*

1. Värm ugnen till 225°C (varmluft) eller 250°C (vanlig).
2. Skala och skär rotselleri i grova bitar. Halvera potatis. Lägg allt på en ugnsplåt med bakplåtspapper. Blanda med olivolja, salt och nymald svartpeppar. Rosta mitt i ugnen ca 20 min.
3. **Köttbullar:** Blanda ströbröd, vatten, salt och nymald svartpeppar i en rymlig bunke. Blanda ner nötfärs och forma färsen till ca 10 köttbullar. Hetta upp smör i en stekpanna och stek köttbullarna runtom ca 5 min. Lägg över på ett fat, men spara stekpannan till timjansky.
4. **Timjansky:** Tillsätt lite extra smör till den använda stekpannan och blanda ner vetemjöl. Vispa ner vatten, torkad timjan, oxbuljong och kinesisk soja. Låt sjuda ca 3 min. Lägg tillbaka de stekta köttbullarna och låt allt sjuda ca 5 min, tills köttbullarna är genomstekta.
5. **Smörstekt spetskål:** Skär spetskål i grova bitar. Hetta upp smör i en stekpanna och fräs spetskål ca 2 min. Krydda med salt och nymald svartpeppar.
6. Servera köttbullar med timjansky, rostade rotfrukter och smörstekt spetskål.