



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

# Kalkonköttbullar med brunsås och potatis

## Kalkonköttbullar

Bananschalottenlök 1 st  
 Ströbröd 2 msk  
 ● Vatten 2 msk  
 Kinesisk soja ½ tsk  
 ● Salt 2 krm  
 Kalkonfärs 300 g

## Brunsås

● Mjök 2 dl  
 Vispgrädd ½ dl  
 Kinesisk soja ½ tsk  
 Oxbuljong ½ förp  
 ● Socker 2 krm  
 ● Vetemjöl 2 tsk

## Tillbehör

Småpotatis 400 g  
 Tomat 2 st  
 Snackgurka 1 st

## Att ha hemma ●

Mjök, Salt, Smör\*,  
 Socker, Svartpeppar,  
 Vatten, Vetemjöl

1. Koka småpotatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Kalkonköttbullar:** Finhacka bananschalottenlök och lägg i en bunke. Blanda med ströbröd, vatten, kinesisk soja, salt, lite nymald svartpeppar och kalkonfärs. Forma till 10 köttbullar.
3. Hetta upp lite smör i en stekpanna och bryn köttbullarna runt om ca 4 min.
4. **Brunsås:** Blanda mjök, vispgrädd, kinesisk soja, oxbuljong och socker i en skål. Pudra vetemjöl över pannan med köttbullar. Tillsätt gräddblandningen och sjud ca 5 min, tills köttbullarna är helt genomstekta.
5. **Tillbehör:** Skär tomat och gurka i mindre bitar och lägg i skålar.
6. Servera kalkonköttbullar med nykokt potatis, brunsås och grönsaker.