



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Flirtende frikadeller med naanbrød og frisk grønt

Det skal du bruge

45 g couscous
1/2+1/2 stk løg
1 1/2 fed hvidløg
1 pk kruspersille
300 g hakket gris & kalv
1 stk æg
1 tsk garam masala
25 g salatost i kryddermarinade
2 stk naanbrød
1 stk skoleagurk
2 stk tomater
1/2 stk gul peber

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- Couscous:** Kom couscous i 3/4 dl kogende vand og lad det stå ca. 5 min.
- Flirtende frikadeller:** Riv halvdelen af løget fint og pres hvidløg. Skyl og hak persillen. Rør kødet med salt, peber, revet løg, æg, garam masala og halvdelen af hvidløget. Vend hakket persille, smuldret salatost (gem marinaden) og couscous i farsen. Form 6 små frikadeller til hver. Varm olie på en pande ved god varme. Brun frikadellerne på alle sider, skru ned til middel varme og steg dem færdige ca. 6 min.
- Naan:** Varm naanbrød på brødristeren.
- Frisk grønt:** Skyl imens grøntsagerne. Flæk agurk på langs, fjern kernerne med en teske og skær i skiver. Rens peberfrugt og skær i tern. Skær tomater i tern og hak resten af løget. Bland det hele med hvidløg og dryp marinade fra osten over. Bland evt. resten af osten i. Smag til med salt og peber.
- Servér frikadellerne med naanbrød og grønt.



TIPS!

Hvis du har tid kan du lave farsen på forhånd og lade den hvile i køleskabet op til 1 time.