



ca-al31

Köttbullar med brunsås och potatis

🕒 25 min

INGREDIENSER

Köttbullar

Bananschalottenlök 1 st

Nötfärs 250 g

🍴 Ströbröd 2 msk

🍴 Vatten ½ dl

🍴 Kinesisk soja ½ tsk

🍴 Salt 2 krm

🍴 Svartpeppar

🍴 Smör

Brunsås

🍴 Mjök 2 dl

🍴 Socker 2 krm

🍴 Kinesisk soja 1 krm

🍴 Vetemjöl ½ msk

🍴 Köttbuljong ½ tärning

Till servering

Småpotatis 450 g

Tomat 2 st

Rädisor 1 förp

- 1 Koka småpotatis mjuk i lättsaltat vatten.
- 2 **Köttbullar:** Finhacka bananschalottenlök och lägg i en bunke. Blanda med ströbröd, vatten, kinesisk soja, salt, lite nymald svartpeppar och nötfärs. Forma till 10 köttbullar.
- 3 Hetta upp lite smör i en stekpanna och bryn köttbullarna runt om ca 4 min.
- 4 **Brunsås:** Häll mjök i en skål. Rör ner socker och kinesisk soja. Pudra vetemjöl över pannan med köttbullar. Tillsätt mjölkblandningen och smulad köttbuljong. Sjud ca 5 min, tills köttbullarna är helt genomstekta (innertemp 72°C).
- 5 Tärna tomat. Lägg upp tomat och rädisor i skålar.
- 6 Servera köttbullar med nykokt potatis, brunsås och grönsaker.

Tänk på att alltid tvätta händer och köksredskap direkt efter kontakt med rå nötfärs!