



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

● Mjölk 2 dl
Vispgrädde 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 ●

Mjölk, 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 mjölk, vispgrädde, 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.