



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.