



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.