



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Klassiske frikadeller med bagte rødbeder

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
½ stk løg
300 g hakket gris & kalv
1 stk æg
2 stk rødbeder
½ pose majsstivelse
2½ dl piskefløde
½ pose grøntsagsbouillon
1 tsk kulør
½ glas drueagurk i skiver

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b
mel ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft). Kog kartoflerne i rigeligt letsaltet vand i ca. 20 min.
2. **Fars:** Skræl og riv løg groft. Rør kødet med lidt salt og peber. Tilsæt løget, æg, 1 spsk mel, ½ dl vand, og rør det godt sammen.
3. Skræl rødbeder og skær i tynde både. Læg dem på en bageplade med bagepapir og vend med lidt olie, salt og peber. Bag i ovnen ca. 20 min. så de stadig har lidt bid.
4. **Frikadeller:** Varm en pande op med lidt olie. Form farsen til 4 frikadeller pr. person med en spiseske. Brun frikadellerne ca. 2 min. på hver side. Skru ned til middel varme og steg ca. 4 min. mere på hver side til de er gennemstegte. Læg på et fad og hold dem lune.
5. **Majsstivelse:** Rør majsstivelsen med en smule koldt vand.
6. **Sauce:** Kom fløde på panden fra frikadellerne og lad det koge op. Tilsæt bouillon og majsstivelse lidt ad gangen, under omrøring, til den ønskede konsistens. Kog saucen ca. 3-4 min. og kom lidt kulør i, så den bliver lysebrun. Smag til med salt og peber.
7. Servér frikadellerne med sauce, kartofler, bagte rødbeder og surt.