



Julköttbullar, prinskorv och rödbetssallad

Julköttbullar

Ströbröd ½ förp
 ● Mjolk* ½ dl
 Gul lök ½ st
 Dijonsenap 1 tsk
 ● Salt ½ tsk
 Malen ingefära ½ tsk
 Blandfärs 250 g

Rödbetssallad

Inlagda rödbetor ½ burk
 Rött äpple ½ st
 Pepparrot
 Majonnäs 1 dl

Prinskorv

Prinskorv (180g) 1 förp

Att ha hemma ●

Mjolk*, Olja, Salt, Smör*, Svartpeppar

- 1. Julköttbullar:** Blanda ströbröd och mjolk i en rymlig bunke. Låt svälla ca 10 min. Finhacka gul lök. Hetta upp smör i en liten stekpanna och fräs löken mjuk på svag värme. Blanda löken med ströbrödsblandningen.
- 2.** Blanda ner dijonsenap, salt, malen ingefära, lite nymald svartpeppar och blandfärs i bunken. Forma färsen med blöta händer till ca 15 köttbullar.
- 3. Rödbetssallad:** Häll av inlagda rödbetor i ett durkslag. Skär rödbetor och äpple i små tärningar. Skala och finriv pepparrot (ca 1 msk). Lägg allt i en skål och blanda med majonnäs. Smaka av med salt och nymald svartpeppar.
- 4. Prinskorv:** Skär eller klipp små snitt i ändarna på prinskorvarna.
- 5.** Hetta upp smör och neutral olja i en stekpanna. Stek köttbullarna på medelvärme ca 8 min, tills de är helt genomstekta. Stek prinskorv i en stekpanna med smör ca 2-3 min.
- 6.** Servera köttbullar, prinskorv och rödbetssallad.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ