



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Köttbullar med karamelliserad rödkål, hasselnötter och ingefärsgräddsås

Potatis

Potatis 400 g

Julköttbullar

Ströbröd ½ förp

- Mjolk* ½ dl
- Ägg 1 st
- Salt ½ tsk

Nötfärs 250 g

Ingefärsgräddsås

- Vetemjöl 2 tsk
- Malen ingefära ½ tsk
- Vatten 1 ½ dl
- Mjolk* ½ dl
- Vispgrädde ½ dl
- Oxbuljong ½ förp
- Kinesisk soja ½ tsk

Karamelliserad rödkål

- Kruspersilja 20 g
- Hasselnötter 20 g
- Rödkål 300 g
- Socker 1 msk
- Salt 1 krm
- Balsamvinäger 2 msk

Att ha hemma ●

Ägg, Balsamvinäger,
Mjolk*, Salt, Smör*,
Socker, Svartpeppar,
Vatten, Vetemjöl

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).
2. **Potatis:** Koka potatis mjuk i lattsaltat vatten.
3. **Köttbullar:** Lägg ströbröd, mjolk, ägg, salt och lite nymald svartpeppar i en bunke. Blanda runt och låt svälla någon minut. Blanda ner nötfärs och forma smeten till ca 12 köttbullar.
4. Hetta upp smör i en stekpanna. Stek köttbullarna runtom, ca 4 min. Lägg över i en ugnform och tillaga klart mitt i ugnen ca 10 min, tills de är helt genomstekta.
5. **Ingefärsgräddsås:** Smält smör i en liten kastrull. Tillsätt vetemjöl och blanda runt. Vispa ner malen ingefära, vatten, mjolk, vispgrädde, oxbuljong och kinesisk soja. Låt sjuda ca 5 min.
6. **Karamelliserad rödkål:** Grovhacka persilja och hasselnötter. Strimla rödkål. Hetta upp smör i en stekpanna och fräs rödkålen ca 4 min, tills den är mjuk och börjar få fin färg. Tillsätt socker, salt och balsamvinäger. Låt kålen koka ihop och bli lite glansig och karamelliserad. Blanda ner hasselnötter och persilja vid servering.
7. Servera köttbullar med kokt potatis, karamelliserad rödkål och ingefärsgräddsås.

* Du kan byta ut ingrediensen mot ett allergivänligt alternativ