



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Köttbullar med brunsås och potatismos

### Köttbullar

Bananschalottenlök 1 st  
Kinesisk soja ½ tsk  
Nötfärs 250 g  
🏠 Ströbröd 2 msk  
🏠 Vatten ½ dl  
🏠 Salt 2 krm  
🏠 Svartpeppar  
🏠 Smör

### Brunsås

Mjolk 2 dl  
Kinesisk soja 1 krm  
🏠 Socker 2 krm  
🏠 Vetemjöl ½ msk  
🏠 Köttbuljong ½ tärning

### Potatismos

Mospotatis 450 g  
Mjolk 1 dl  
🏠 Smör ½ msk  
🏠 Salt  
🏠 Svartpeppar

### Till servering

Tomat 2 st  
Gurka 1 st

1. Skala och koka mospotatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Köttbullar:** Finhacka bananschalottenlök och lägg i en bunke. Blanda med ströbröd, vatten, kinesisk soja, salt, lite nymald svartpeppar och nötfärs. Forma till 10 köttbullar.
3. Hetta upp lite smör i en stekpanna och bryn köttbullarna runt om ca 4 min.
4. **Brunsås:** Häll mjolk i en skål. Rör ner socker och kinesisk soja. Pudra vetemjöl över pannan med köttbullar. Tillsätt mjölkblandningen och smulad köttbuljong. Koka upp och sjud ca 5 min, tills köttbullarna är helt genomstekta (inntertemp 72°C).
5. Tärna tomat och gurka, lägg upp i skålar.
6. **Potatismos:** Värm mjolk och smör i en kastrull. Häll bort vattnet från potatiskoket. Mosa potatisen med en elvisp eller potatisstöt och tillsätt mjölkblandningen. Vispa till ett mos. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
7. Servera köttbullar med potatismos, brunsås och grönsaker.