



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kalkonköttbullar med brunsås och potatis

Kalkonköttbullar

Bananschalottenlök 1 st
Kinesisk soja ½ tsk
Kalkonfärs 300 g

🏠 Ströbröd 2 msk
🏠 Vatten ½ dl
🏠 Salt 2 krm
🏠 Svartpeppar
🏠 Smör

Brunsås

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

Tillbehör

Småpotatis 450 g
Tomat 2 st
Rädisor 1 förp

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:** Häll mjölk i en skål. Rör ner socker och kinesisk soja. Pudra vetemjöl över pannan med köttbullar. Tillsätt mjölkblandningen och smulad köttbuljong. Sjud ca 5 min, tills köttbullarna är helt genomstekta (innertemp 72°C).
5. **Tillbehör:** Tärna tomat. Lägg upp tomat och rädisor i skålar.
6. Servera kalkonköttbullar med nykokt potatis, brunsås och grönsaker.