



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

🏠 Mjök 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 mjök 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.