



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

## Köttbullar med brunsås och potatis

### Köttbullar

Bananschalottenlök 1 st  
Kinesisk soja ½ tsk  
Nötfärs 250 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

### Till servering

Potatis 400 g  
Tomat 2 st  
Rädisor 1 förp

1. Koka potatis 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 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. Tärna tomat. Lägg upp tomat och rädisor i skålar.
6. Servera köttbullar med nykokt potatis, brunsås och grönsaker.