



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 (inntemp 72°C).

5. **Till servering:** Tärna tomat. Lägg upp tomat och rädisor i skålar.

6. Servera köttbullar med nykokt potatis, brunsås och grönsaker.