



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Julköttbullar med karamelliserad rödkål, hasselnötter och ingefärsgräddsås

Potatis

Potatis 400 g

Julköttbullar

Malen kanel 1 krm

Nötfärs 250 g

🏠 Ströbröd ¼ dl

🏠 Mjolk ½ dl

🏠 Ägg 1 st

🏠 Salt ½ tsk

🏠 Svartpeppar

Ingefärsgräddsås

Malen ingefära ½ tsk

Vispgrädde ½ dl

Kinesisk soja ½ tsk

🏠 Smör

🏠 Vetemjöl 2 tsk

🏠 Vatten 1 ½ dl

🏠 Mjolk ½ dl

🏠 Köttbuljong ½ tärning

Karamelliserad rödkål

Kruspersilja 20 g

Hasselnötter 20 g

Rödkål 300 g

🏠 Smör

🏠 Socker 1 msk

🏠 Salt 1 krm

🏠 Balsamvinäger 2 msk

1. Värm ugnen till 175°C (varmluft) eller 200°C (vanlig).

2. **Potatis:** Koka potatis mjuk i lattsaltat vatten.

3. **Julköttbullar:** Blanda ströbröd, mjolk, ägg, malen kanel, salt och lite nymald svartpeppar. Blanda runt och låt svälla någon minut. Blanda ner nötfärs och forma smeten till ca 12 köttbullar.

4. Hetta upp smör i en stekpanna. Stek köttbullarna runtom, ca 4 min. Lägg över i en ugnform och tillaga klart mitt i ugnen ca 10 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C).

5. **Ingefärsgräddsås:** Smält smör i en liten kastrull. Tillsätt vetemjöl och blanda runt. Vispa ner malen ingefära, vatten, mjolk, vispgrädde, köttbuljong och kinesisk soja. Låt sjuda ca 5 min.

6. **Karamelliserad rödkål:** Grovhacka persilja och hasselnötter. Strimla rödkål. Hetta upp smör i en stekpanna och fräs rödkålen ca 4 min, tills den är mjuk och börjar få fin färg. Tillsätt socker, salt och balsamvinäger. Låt kålen koka ihop och bli lite glansig och karamelliserad. Blanda ner hasselnötter och persilja vid servering.

7. Servera julköttbullar med kokt potatis, karamelliserad rödkål och ingefärsgräddsås.