



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Köttbullar med brunsås och potatismos

Potatismos

Mospotatis 400 g
Mjolk 1 dl

🏠 Smör ½ msk
🏠 Salt
🏠 Svartpeppar

Köttbullar

Gul lök ½ st
Kinesisk soja ½ tsk
Nötfärs 250 g

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

Brunsås

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

Till servering

Tomat 2 st
Gurka 1 st

- 1. Potatismos:** Skala och koka mospotatis mjuk i lättsaltat vatten.
- 2. Köttbullar:** Finhacka gul lök 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 mjolk i en skål. Rör ner socker och kinesisk soja. Pudra vetemjöl över pannan med köttbullar. Tillsätt mjölkblandningen och smulad köttbuljong. Koka upp och sjud ca 5 min, tills köttbullarna är helt genomstekta (innertemp 72°C).
- 5. Till servering:** Tärna tomat och gurka, lägg upp i skålar.
- 6. Potatismos:** Värm mjolk och smör i en kastrull. Häll bort vattnet från potatiskoket. Mosa potatisen med en elvisp eller potatisstöt och tillsätt mjölkblandningen. Vispa till ett mos. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
- 7.** Servera köttbullar med potatismos, brunsås och grönsaker.