



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Klassiska köttbullar med gräddsås, pressgurka och rårörda lingon

Pressgurka

- Gurka 1 st
- 🏠 Socker 2 msk
- 🏠 Ättikspirit (12%) 1 msk
- 🏠 Vatten 3 msk

Köttbullar

- Gul lök 1 st
- Ströbröd ½ förp
- Blandfärs 250 g
- 🏠 Smör
- 🏠 Mjök ½ dl
- 🏠 Ägg 1 st
- 🏠 Salt ½ tsk
- 🏠 Svartpeppar
- 🏠 Neutral olja

Gräddsås

- Kinesisk soja 1 tsk
- Köttbuljong ½ påse
- Vispgräddde ½ dl
- 🏠 Vetemjöl 2 tsk
- 🏠 Vatten 2 dl
- 🏠 Smör
- 🏠 Socker ½ tsk

Till servering

- Potatis 400 g
- Rårörda lingon 100 g

1. Koka potatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Pressgurka:** Blanda socker, ättikspirit och vatten i en bunke. Rör så att sockret löser sig. Hyvla tunna skivor av gurka med en osthyvel eller mandolin och blanda ner i bunken. Låt dra minst 15 min.
3. **Köttbullar:** Finhacka gul lök. Bryn löken i en stekpanna med smör tills den är mjuk. Lägg över i en bunke och låt svalna något. Tillsätt ströbröd, mjök, ägg, salt och lite nymald svartpeppar. Blanda runt och låt svälla någon minut. Blanda ner blandfärs och forma smeten till ca 12 köttbullar.
4. Hetta upp neutral olja och en klick smör i en stekpanna. Bryn köttbullarna runtom tills de fått fin färg, ca 5 min. Lägg upp köttbullarna på ett fat och täck med folie. Låt stekpannan stå till gräddsåsen.
5. **Gräddsås:** Smält en klick smör i den använda stekpannan. Blanda ner vetemjöl och vispa ner vatten, kinesisk soja, smulad köttbuljong och vispgräddde. Låt sjuda ca 3 min.
6. **Köttbullar i gräddsås:** Lägg ner de stekta köttbullarna (inklusive eventuell steksky som bildats på fatet) och låt allt sjuda på medelvärme under lock ca 7 min, tills köttbullarna är helt genomstekta.
7. Servera köttbullar i gräddsås med kokt potatis, rårörda lingon och pressgurka.