



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Kalkonköttbullar med brunsås och potatis

Kalkonköttbullar

Bananschalottenlök 1 st
 Ströbröd 2 msk
 ● Vatten ½ dl
 Kinesisk soja ½ tsk
 ● Salt 2 krm
 Kalkonfärs 300 g

Brunsås

● Mjök 2 dl
 ● Socker 2 krm
 Kinesisk soja 1 krm
 ● Vetemjöl ½ msk
 Köttbuljong ½ påse

Tillbehör

Småpotatis 400 g
 Tomat 2 st
 Rädisor 1 förp

Att ha hemma ●

Mjök, Salt, Smör, Socker, Svartpeppar, Vatten, Vetemjöl

1. Koka småpotatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Kalkonköttbullar:** Finhacka bananschalottenlök och lägg i en bunke. Blanda med ströbröd, vatten, kinesisk soja, salt, lite nymald svartpeppar och kalkonfärs. 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 (inntertemp 72°C).
5. **Tillbehör:** Tärna tomat. Lägg upp tomat och rädisor i skålar.
6. Servera kalkonköttbullar med nykokt potatis, brunsås och grönsaker.