



## **Färsbullar av lamm**

### **Ingredienser**

För 4 personer

400 gram lammfärs

1 stor tomat

1 ägg

2 tsk mald fänkål

1 tsk sambal oelek

½ tsk salt

½ dl olivolja

### **Tillagning**

1. Finhacka tomat.

2. Lägg alla ingredienser i en bunke och blanda väl.

3. Rulla färsen till små bullar.

4. Hetta upp olivoljan i en stekpanna och lägg i färsbullar. Sänk värmen och stek långsamt ca 10 minuter. Skaka på pannan emellanåt så att de blir stekta runt om.