



## Festgryta med miniköttbullar

Ingredienser 6 personer

---

120 g	morötter
200 g	schalottenlökar
2 st	vitlöskskyftor
1 tsk	timjan
0,5 tsk	rosmarin
2 msk	olivolja
1 tsk	salt
0,5 tsk	svartpeppar
1 tsk	strösocker
3 dl	rödvin
1 st	hönsbuljongtärning
2 msk	tomatpuré
400 g	tomater, hela, i burk
4 dl	vatten
100 g	aprikoser, torkade

### Köttbullar:

1 st	ägg
1,5 dl	mjölk
0,5 dl	ströbröd
600 g	nötfärs
1 tsk	salt
2 krm	svartpeppar
2 msk	smör

### Topping:

100 g	gröna linser
1 dl	pinjenötter
2 krm	salt

### Tillbehör:

#### Gratinerat chèvrepotatismos:

1 kg	potatis
2 dl	mjölk
25 g	smör
1 tsk	salt
1 krm	vitpeppar
200 g	chèvreost, på rulle

## Tillagning: Festgryta med miniköttbullar

---

En gryta med smak av rödvin, tomat och aprikoser. Små goda köttbullar i och topping av pinjenötter och gröna linser gör det hela till en vacker festgryta. Servera portionsformar med gratinerat chèvrepotatismos till. För att förbereda går det bra att göra grunden till grytan dagen innan, och även köttbullarna. Lägg dock köttbullarna i grytan först när de ska värmas till servering. Även chèvrepotatismoset går bra att förbereda, så är det bara att gratinera samma dag.

1. Skala och skär morötterna i bitar. Skala schalottenlöken. Skala och hacka vitlöken. Fräs morotsbitar och vitlök med schalottenlök, timjan och rosmarin på svag värme i olivolja 2-3 min utan att det tar färg. Tillsätt salt, peppar, socker, vin, buljongtärning och tomatpuré. Låt koka upp och koka 2-3 min.

2. Häll i tomater och vatten, sänk värmen och låt sjuda ca 45 min under lock. Rör om då och då. Dela aprikoserna och tillsätt dem när ca 10 min återstår av koktiden.

3. Koka linserna enligt anvisning på förpackningen. Häll av i durkslag, skölj med kallt vatten och låt rinna av ordentligt.

4. Köttbullar: Vispa samman ägg, mjölk och ströbröd i en bunke. Låt stå och svälla i några min. Tillsätt färsen, salt och peppar. Blanda väl och rulla sedan till riktigt små köttbullar. Stek dem i smör i omgångar i en rymlig panna 4-5 min.

5. Rosta pinjenötterna i en torr, het panna. Tillsätt linserna och låt dem bli varma. Krydda eventuellt med salt. Ställ åt sidan så länge.

6. Ge grytan ett uppkok och lägg ner köttbullarna. Låt sjuda så att de blir genomvarma. Servera grytan med lins- och pinjenötstopping samt gratinerat chèvrepotatismos

### **Gratinerat chèvrepotatismos:**

1. Skala och skär potatisen i mindre bitar. Koka den mjuk i lättsaltat vatten.

2. Värm under tiden upp mjölk och smör i en kastrull. Salta och peppra. Skär bort kanterna på osten, smula ner den i den varma mjölken så att det smälter.

3. Sätt ugnen på 225°. Vispa potatisen med elvisp. Vispa ner ostmjölken tills moset är jämnt och luftigt. Fördela moset i smorda portionsformar. Gratiner i mitten av ugnen 15-20 min.