



Foto: Holger Edström

Grekiska färsbollar med fetaostsallad

Ingredienser 4 personer

500 g	nöt- eller lammfärs
1 tsk	salt
1 st	vitlösklyfta, pressad
2 tsk	oregano
2 krm	svartpeppar, nymald
1 st	ägg
1 dl	matlagingsyoghurt

Sallad:

1 st	romansalladshuvud
100 g	fetaost
1 dl	oliver, svarta
0,5 st	rödlök
0,5 krm	salt
1 msk	olivolja

Tillagning

Extra snabba köttbollar som steks i ugnen drygt 10 min. Med lammfärs blir smaken mer grekisk.

1. Sätt ugnen på 225°. Blanda färsen med salt, vitlök, oregano, peppar, ägg och yoghurt. Forma färsen till 12 bollar. Lägg dem efterhand på en bakpappersklädd plåt.
2. Stek färsbollarna i mitten av ugnen ca 10 min.
3. Gör under tiden sallad: Strimla salladen och lägg på ett fat. Tärna osten och fördela den över salladen med oliver, skivad rödlök, salt och ringla slutligen över olivoljan. Garnera med klyftor av citron eller lime och lägg på de varma bollarna.