



Köttbullar

Ingredienser

1 st	lök, stor, gul
2 msk	smör
2 st	potatis, kall kokt
2 st	ägg
2 msk	dijonsenap
2,5 tsk	salt
1 tsk	strösocker
0,5 tsk	svartpeppar
800 g	blandfärs, finmalad, eller nötfärs
2,5 l	vatten, till kokning
2,5 msk	kalvfond
3 msk	smör, till stekning
2 msk	soja, kinesisk
1 nypa	persilja, finhackad

Tillagning

Köttbullar äter vi året om och på julbordet är de ett måste. Jag gör alltid en hel drös med köttbullar före jul och fryser in. Helst gör jag då frikadeller, köttbullar som får sjuda i stället för att stekas. Frikadellerna fryser jag in i påsar. När sedan julbordet dukas upp steker jag dem i smör så de får fin färg, och med några stänk soja kommer smaken fram.

Frikadeller passar inte bara till jul utan är perfekta att tina och värma i till exempel en god tomatsås och servera till pasta med lite riven parmesan.

Jag tycker att köttbullar ska vara små och inte för hårda. Här har vi blandat potatis och ägg i smeten för att få bra konsistens.

För att få fina köttbullar är det viktigt att färsen är finmalad och löken riktigt fint hackad. Riven lök är ett alternativ och då behöver den inte stekas.

1 Skala och hacka löken mycket fint. Hetta upp smör i en stekpanna och stek löken mjuk på medelvärme utan att den tar färg, ca 5 min

2 Skala och riv potatisarna fint. Blanda med den stekta löken, ägg, senap, salt, socker, peppar och färs. Blanda om ordentligt, bäst går det med bara händerna. Låt färssmeten stå kallt ca 20 min.

3 Gör några provköttbullar och stek för att kolla att de blir lagom fasta. Blir de för lösa, blanda ner potatismjöl i smeten och prova igen. När färs-smeten är bra, rulla jämna små köttbullar med blöta händer så det inte klibbar och lägg dem på en blöt skärbräda eller stort fat. 4 Koka upp vatten och kalvfond, ca 1 msk kalvfond/liter vatten. Låt ca 20 köttbullar åt gången sjuda ca 5 min i vattnet. Lyft upp dem med hålslev och låt dem rinna av. Lägg de kokta frikadellerna i fryspåsar när de svalnat och frys in dem.