inköpslistan.se

Av: Andrea

- 4 port
- Nötkött, Huvudrätt, Vardag, Steka

KÖTTBULLAR MED GRÄDDSÅS

Köttbullar är en favorit och när jag gör egna brukar jag passa på att göra dubbelt och frysa in för det tar lite tid att rulla köttbullar och det är alltid skönt att ha mat i frysen.

Ingredienser

500 g nötfärs
$^{1}/_{2}$ dl ströbröd
3 dl grädde, visp
1 st lök, gul
1 st ägg
1,5 tsk salt
svartpeppar
smör *(Att steka i)*
1 msk fond, kalv
4 port potatis
sylt, lingon

Gör så här

1. Hacka löken fint och stek mjuk i smör utan att den tar färg. Lägg åt sidan och låt svalna.

2. Blanda ströbröd med 1 dl grädde i en skål och låt svälla några minuter.

3. Skala och koka potatis.

4. Blanda köttfärsen med ägg, ströbrödsblandningen och löken.

5. Smaksätt med salt och svartpeppar.

6. Forma små köttbullar och bryn dem på hög värme i smör i en stekpanna.

7. Sänk värmen och efterstek dem i några minuter.

8. Häller grädde och 1 msk kalvfond i stekpannan tillsammans med stekskyn. Har du cremefraiche hemma så lägg i en klick.

9. Låter puttra en stund och sen är det klart. Man kan också smaksätta såsen med lite lingonsylt, soja och även mortlad grönpeppar är gott att ha i.