

inköpslistan.se

Av: annika olsson

- 4 port
- Nötkött, Huvudrätt, Lättlagat

KÖTTBULLAR MED PECORINO OCH SVAMP

Ingredienser

300 g nötfärs
1 st potatis *(mosad)*
4 msk pecorino
50 g torkad karljohansvamp
3 msk bladpersilja
1 klyfta vitlök
50 g vitt rivet bröd
2 msk mjölk, lätt
1 st ägg
1 nypa havsalt och svartpeppar
2 msk olivolja

tomatsås

2 msk olivolja
1 st lök, gul
2 burkar tomater, krossade *(a´400g)*
2 msk basilika

Gör så här

låt den blötlagda svampen rinna av och hacka den fint. lägg den i en skål tillsammans med köttfärsen, mosad potatis, pecorino, persilja och vitlök. Blanda ordentligt. blötlägg brödet i mjölken, krama ur den tills det bara är fuktigt. tillsätt brödet och ägget i färsblandnignen. Krydda med salt och peppar blanda väl, in i kylen ca 30 min.

hetta upp olivolja i en stekpanna, lägg i löken och fräs ca 5 min tills den är mjuk. tillsätt tomater och basilika. låt det sjuda ca 30 min.

forma färsen till 8 något utplattade biffar och stek dem i het olivolja ca 3 min på varje sida tills den blir genomstekta och bruna. häll tomatsåsen över och hetta upp under 5 min tills det kokar.
Strö över persilja och servera genast.