



Köttbullar med potatismos

Kock: **Per Morberg** Tid: **50 min** Portioner: **4**



Här anser lektor Morberg att alla kommentarer äro överflödiga.



INGREDIENSER

Köttbullar

- 600 g nöfärs
- 0.5 dl ströbröd
- 2 dl vispgrädde
- 1 stycken gul lök
- 1 msk smör
- 1 st ägg
- 1.5 tsk salt
- 2 krm nymalen peppar
- 2 msk smör till stekning

Potatismos

- 800 g potatisar

50 g smör
1 dl mjölk
1 dl vispgrädde
1 nypa riven muskotnöt
1 nypa salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

- 1** Lägg ströbrödet att svälla i grädden.
- 2** Skala och finhacka löken. Stek den mjuk i smör tills den blir knappt gyllenbrun. Låt svalna.
- 3** Blanda färsen väl med löken, ströbrödsblandningen och ägget och smaksätt med salt och peppar. Gör gärna ett stekprov.
- 4** Forma små bullar och bryn dem på hög värme i smör i en stekpanna. Sänk värmen och efterstek dem i 3-5 minuter.
- 5** Servera köttbullarna med potatismos, gräddsås, pressgurka och rårörda lingon.
- 6** Potatismos: Skala och koka potatisen riktigt mjuk. Häll av vattnet och stöt potatisen med mosstamp eller vispa med elvisp. För extra slätt mos, använd en potatispress och därefter elvisp.
- 7** Tillsätt smöret och mjölken blandad med grädden. Smaka av med lite muskotnöt, salt och peppar.