



VEGETARISK

Gröna quornfärsbullar

Kock: **Anna Edvinsson** Tid: **40 min** Portioner: **2**



Ugsbakade soja- eller quornfärsbullar smaksatta med basilika och chili.



INGREDIENSER

0.75 dl ströbröd
0.5 dl havremjök
1 st lök
1 kruka hackad basilika
600 gram soja eller quornfärs
250 gram ricotta
2 st ägg
0.5 tsk chiliflakes
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

1

Blanda ströbröd och havremjolk i en bunke och låt svälla i ca 10 min.

2

Hacka lök och basilika och ha sedan i alla ingredienser i bunken och blanda väl.

3

Rulla till små bollar och grädda i ugnen i ca 25 min på 200 grader eller stek i stekpanna. Jag föredrar att ha dem i ugnen, de håller ihop bättre och kräver mindre arbete.