



KÖTT

Citronköttbullar med tomatsås

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **30 min** Portioner: **4**



Det här är en supergod och snabblagad rätt. Fräscha citronsmakande köttbullar gjorda av skinkfärs med en snabbtillagad tomatsås, som passar perfekt till formpasta och gnocchi.

Många av veckans dagar vill man att matlagningen ska gå i snabb takt, men fortfarande äta god mat. Jag tror nog att det här receptet kom till en sådan dag för mig.



INGREDIENSER

Citronköttbullar

600 gram skinkfärs
2 matskedar lökpulver
2 kryddmått finmald vitpeppar
0.5 deciliter ströbröd
1 deciliter vatten
1 styck ägg
0.5 deciliter färsk hacka persilja
0.5 matsked citronzest

0.5 matsked citronjucie
2 matskedar smör
1 matsked rapsolja

Tomatsås

1 burk krossade tomater à 400 g (gärna mutti)
1 deciliter ajuvar
2 matskedar lökpulver
2 matskedar ljus sirap
0.5 tesked salt, ca

GÖR SÅ HÄR

1

Köttbullar

Vispa ägget i en skål.

Häll ner vatten, salt, ströbröd, peppar, lökpulver, persilja, citron och det rivna citronskalet och blanda.

Tillsätt skinkfärsen och blanda ordentligt. Forma till små köttbullar.

Stek på medelvärme i cirka 10 minuter.

2

Såsen

Tillsätt alla ingredienser i en kastrull. Låt koka på medelvärme under tiden som köttbullarna blir färdiga.

Servera med formpasta eller gnocchi, sockerärter och svarta oliver.