KÖTT

Elisabeths julköttbullar

Kock: **Elisabeth Gabrielsson** Tid: **30 min** Portioner: **6**

Härliga julköttbullar med extra krydda och mustighet från kavring, senap och lite pepparkaka.

Köttbullar köttbullar köttbullar i långa banor, nu pratar vi om comfortmat som vi alla känner igen och är ett måste på julbordet.
Köttbullar är nog en av sveriges nationalrätter och julköttbullar, ja då höjer vi ribban och knorrar till smakerna lite ytterligare på vår älskade bulle med extra krydda och mustighet.

INGREDIENSER

30

500 gram finmald skinkfärs
500 gram finmald oxfärs
1 styck ägg
2 stycken tunna pepparkakor
2 deciliter mjölk
100 gram smakrik kavring
1 styck stor hackad gul lök
0.5 matsked ljus eller mörk sirap
1 tesked salt
0.5 tesked grovmald kryddpeppar
0.5 tesked grovmald vitpeppar
0.5 matsked ansjovis eller matjesillspad
1 tesked neutral senap typ slotts
4 matskedar smör till stekning
2 matskedar rapsolja till stekning

GÖR SÅ HÄR

1. Häll grädde och vatten i en bunke och bryt ner kavring och pepparkakor, låt ligga för uppmjukning i cirka 10 minuter. Blanda ner ägget.
Stek den hackade löken på medelvärme i 2 matskedar smör
och kryddorna tills löken är helt mjuk.
Häll ner den stekta löken, salt, fiskspad, sirap och senap i bunken och mixa med en stavmixer tills du får en slät smet.
Blanda ner köttfärs och blanda gärna med händerna så du får in smakerna ordentligt i köttfärsen.
Forma köttbullarna och stek på medelvärme i smör och rapsolja i cirka 10-15

minuter, lite beroende på bullens storlek.