



Ramslöksfrikadeller i purjolöksås

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



Härligt goda och smakrika frikadeller i en krämig purjolöksås!

En mumsigt god och lättlagad pastarätt med massor av smaker som passar perfekt att göra vilken av veckans dagar som helst och passar de flesta smakuppfattningar.



INGREDIENSER

Såsen

- 1 styck medelstor finskivad purjolök
- 25 gram smör
- 7 deciliter vatten
- 3 deciliter vispgrädde
- 3 deciliter mjölk
- 2 matskedar ljus misopasta
- ljus maizenaredning

Frikadeller

1 kilo finmald skinkfärs
3 matskedar torkad ramslök santa maria (eller färsk ramslök i säsong)
1.5 tesked salt
2 stycken finrivna vitlöksklyftor
1 matsked lökpulver
200 gram färskost med smak av dill/gräslök
1 styck ägg
3 kryddmått finmald vitpeppar
0.5 deciliter ströbröd
1 deciliter vatten

GÖR SÅ HÄR

1

Tillaga såsen förstKoka upp vattnet och vispa ner misopastan.Tillsätt mjölk, smör och grädde och låt sjuda upp.Tillsätt purjolöken och låt puttra på försiktig värme.Vänta med maizenaredningen tills frikadellerna kokat färdigt i såsen.

2

FrikadellernaBlanda ihop ägg, vatten, peppar, salt, torkad ramslök, lökpulver, färskost och ströbröd.Blanda ner skinkfärsen väl i äggsmeten.Forma till frikadeller (små köttbullar).Höj temperaturen på spisen några snäpp och lägg ner frikadellerna i såsen och låt dem småputtra i cirka 8 minuter.Tillsätt maizenaredning med lite i taget tills såsen har den konsistensen som önskas, men tänk på att det kan ta en liten stund innan den tjocknar, så ta det försiktigt med 1 tesked i taget.Servera med spagetti!