KÖTT

Fredriks Julköttbullar

Kock: **Fredrik Finn** Tid: **45 min** Portioner: **4**

45

Årets julköttbulle 2022. Varje år är ambitionen att utveckla fjolårets julköttbulle till det bättre. 2022 års version har vidareutvecklats och når faktiskt ytterligare en nivå från förra årets köttbulle. Jag byter nötfärs till blandfärs, tillsätter en dutt kanel, lite extra ströbröd och håll nu i hatten, MSG! Try it or like it!

Med extra ströbröd kan vi arbeta degen hårdare utan att det blir torrt vilket också ger en mer stabil och rundare bulle.
MSG kan givetvis uteslutas.

INGREDIENSER

500 g blandfärs
1 st gul lök
4 st anjovisfiléer
1 dl panko ströbröd
0,75 dl gräddmjölk (50/50)
1 st ägg
2 tsk ljus sirap
2 kryddmått mald kryddpeppar

1 kryddmått kanel, malen
2 tsk salt
2 krydmått vitpeppar
1 krydmått msg

GÖR SÅ HÄR

1. Hacka löken och stek mjuk och söt i smör, tillsätt ansjovis och låt smälta ut i löken innan du även tillsätter anjovisspadet.
Blanda den stekta löken med gräddmjölk och mixa med stavmixer (food-hack 1) och tillsätt ströbröd, låt svälla.

2. Medan ströbrödet sväller och gottar till sig så blandar du färsen med ägg, sirap och kryddor. Blanda sen färsen med ströbrödsblandningen ordentlig. Jag använder min köksassistent och blandar med blandarpaddeln.

3. Värm ugnen till 175 grader
Trixa och trilla bullarna med nätta händer och placera på lämplig form. Skjuts in i ugnen typ 8 minuter tills de är klara. Nu kan du frysa in bullarna eller förvara i kyl i väntan på dopparedagen.

4. Dopparedagen:
Värm en panna med syndiga mängder smör och stek köttbullarna tills fin färg och dränkta i fett. Knäpp upp byxorna, servera som sig bör och ät minst två köttbullar för mycket.