KÖTT

Ginos köttbullar

Kock: **Gino Fraiman** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Swedish meatballs a la Gino. Köttbullar är en världskänd svensk maträtt som alla känner till och recepten skiljer sig åt i varje familj och all respekt för det. Funkar i pasta, soppor eller med ett smarrigt potatismos.

#Cheffraimansmat

INGREDIENSER

500 g nötfärs
40-50 g ströbröd
0,5 dl vispgrädde
4 msk flytande oxbuljong
1 msk salt
2 msk svartpeppar
0,5-1 tsk riven muskotnöt
2 tsk franska örter (santa maria kryddburk)
2 st finhackad vitlöksklyfta
1 st finhackad och smörstekt gul lök
1 kruka finhackad persilja

2-3 st ägg

GÖR SÅ HÄR

1. Sätt på ugnen på 120 grader. Sautera gul lök och vitlök i smör med kryddorna. Låt kallna.
2. Blanda grädde, ströbröd och buljong i en bunke. Låt svälla några minuter.
3. Häll i färsen i en stor bunke, tillsätt ägg och finhackad persilja och knåda ihop med händerna lite grann. Häll i ströbrödsblandningen och fortsätt knåda ihop någon minut. Låt färsblandningen stå i kylen ca 30 minuter.
4. Rulla köttbullarna i önskad storlek och stek gyllenbruna i mycket smör. Beroende på storleken av köttbullarna kan de behöva några minuter i ugnen. Hoppas det smakar!