KÖTT

Lammfärsbullar med tomatsås

Kock: **Henrik Norström** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Saftiga och fina köttbullar på lammfärs tillsammans med härlig tomatsås är en rätt som fungerar för alla tillfällen.

INGREDIENSER

500 g lammfärs
1 tsk salt
0,5 dl ströbröd
1 st ägg
1,5 dl mjölk
1 st liten gul lök
50 g riven lagrad ost
1 msk finhackad persilja
0,25 rivet skal av citron
1 st vitlöksklyfta, finriven
svartpeppar

Tomatsås

1,2 kg hela eller krossade tomater
3 st vitlöksklyftor, finhackade

2 st gula lökar, finhackade
1 dl olivolja
2 msk timjan
salt, peppar och en nypa socker

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg ströbröd i mjölken och ställ åt sidan. Börja sedan med tomatsåsen: värm oljan (ej för het, max 160°), i med lök, vitlök och timjan som får fräsa utan att ta färg (20?30 min). Lägg i tomaterna, gärna färska solmogna eller färdiga krossade tomater. Koka ihop med salt, peppar och socker och låt puttra en halvtimme till fastare konsistens. Mixa såsen.

2. Till bullarna. Börja med att blanda saltet i färsen. Arbeta in saltet ordentligt tills färsen blir en klump. Jobba in ägget på samma sätt. Blanda i resten av ingredienserna. På det här sättet (dvs saltet först) får du homogena bullar som inte släpper vätska. De blir väsentligt saftigare. Tänk på detta även vid andra färsrätter. Rulla alla bullar innan du börjar steka. För lite extra guldkant kan du gärna ha en skvätt grädde i färsen.

3. Rulla bullarna med lite kallt vatten på händerna för att undvika att fettet fastnar. Lägg dem sen på en fuktad plastskärbräda eller ett fuktat fat.

4. Stek bullarna i rikligt med smör. Gärna med en skvätt olja i.

5. Häll de nystekta bullarna med sitt matfett i tomatsåsen. Har du en skvätt lammfond kan det ge såsen än mer karaktär.

6. Servera med färsk pasta eller en god sallad och bröd.