KÖTT

Kalvfärsbullar med dillsås

Kock: **Mårtenssons kök** Tid: **90 min** Portioner: **4**

Ett tips på en god söndagsmiddag är dessa köttbullar av kalvfärs. Så klart kan man ju äta köttbullar vilken dag som helst i veckan, men just kalvfärs smakar i alla fall för vår del lite mer söndag.

Dill är ett smått genomgående tema i receptet. Den finns nerhackad i både kalvfärsbullarna och i såsen som serveras till och passar fint både till kalv och citron. Förutom dill så har kalvfärsbullarna smaksatts med fransk senap och lökpulver, det senare är ett smart sätt att få till en god löksmak utan att någon kan klaga på lökbitar i maten.

INGREDIENSER

90

Kalvfärsbullar
500 g kalvfärs
1 ägg
50 g ströbröd
0.75 dl mjölk
1 msk dijonsenap
2 msk hackad dill
1 tsk salt
1 krm nymalen svartpeppar
0.5 msk lökpulver
1 tsk socker

Dillsås
3 dl grädde
1 msk kalvfond
1 citron, rivet skal och juice från
2 tsk honung
1 dl hackad dill
maizena till redning
salt och vitpeppar, efter smak

GÖR SÅ HÄR

1. Rör samman färsen med övriga ingredienser. Rulla till lagom stora köttbullar.

2. Stek en liten klick färs först och provsmaka så smakerna sitter och du är nöjd. Stek sedan köttbullarna på medelvärme i rikligt med smör och en liten skvätt rapsolja så de får fin färg och blir genomstekta.

3. DillsåsBlanda samman grädde, fond, citronskal och honung i en kastrull. Koka upp och red av med maizena till önskad konsistens.

4. Ta kastrullen från plattan och rör ner dillen. Smaka av såsen med kryddor, citronsaft och ev mer honung.Servera kalvfärsbullarna med såsen och valfria tillbehör.