



Hemmarullade köttbullar med gräddsås

Kock: **Mats Westergren** Tid: **50 min** Portioner: **10-12**

Det finns många sätt att göra köttbullar på, här kommer receptet på hur jag vill ha mina köttbullar.

Smaksättningen på dessa är vitlök, timjan & dijonsenap. Stekskyn från köttbullarna blir grunden till den goda gräddsåsen.



INGREDIENSER

KÖTTBULLAR

- 1,5 kg blandfärs
- 1 stycken gul lök finhackad
- 3 stycken vitlöksklyftor, pressade
- 2 stycken ägg
- 2 dl mjölk
- 1 dl ströbröd
- 1 msk paprikapulver
- 1 msk torkad timjan
- 1 msk dijonsenap
- 2 tsk chilipulver
- 2 msk färsk persilja, finhackad
- 1 msk salt
- 1 msk nymalen svart- & vitpeppar
- smör till stekning

GRÄDDSÅS

- 1 dl av stekskyn från köttbullarna
- 1 msk vetemjöl
- 4 dl matlagingsgrädde
- 1 msk japansk soja
- 2 msk lingonsylt
- salt
- nymalen svart- & vitpeppar



GÖR SÅ HÄR

1

KÖTTBULLARNA:

1. Boörja med att blanda mjo?lk med stro?bro?d och alla kryddor inkl. pressade vitlo?ksklyftor & dijonsenap. Vispa va?l och la?t sta? och sva?lla i ca 10 min.
 2. Under tiden, finhacka den gula lo?ken. La?gg fa?rsen i en bunke tillsammans med a?ggen & den finhackade gula lo?ken.
 3. Tillsa?t mjo?lkblandningen tillsammans med persilja i fa?rsen. Blanda va?l!
 4. Rulla ko?ttbullar i valfri men behaglig storlek i omga?ngar. Använd ca 2 msk smör till varje omgång.
- Stek dem gyllenbruna i rikligt med smo?r. Spara stekskyn efter varje omgång. Den ska vi ha till såsen.

2

GRÄDDSÅSEN:

1. Häll stekskyn i en panna. Pudra på mjölet och vispa så det blir krämigt.
2. Slå på matlagningsgrädden och vispa tills det kokar upp.
3. Tillsätt lingonsylt & japansk soja. Låt sedan sjuda till önskvärd konsistens. Smaka av med salt & peppar.