KÖTT

Köttbullar med gräddsås, rårörda lingon och pressgurka

Kock: **Michael Hoffman** Tid: **60 min** Portioner: **4**

60

Köttbullar, en riktig klassiker inom den svenska husmanskosten. Här får ni mitt recept på köttbullar så som jag brukar göra dem till min familj.

För lite juliga köttbullar kan du tillsätta följande kryddor i smeten.0.5 tsk kanel0.5 tsk ingefära1 krm kryddpeppar

INGREDIENSER

800 g blandfärs
1 st gul lök
0.75 dl mjölk
1 dl vispgrädde
1 dl havregryn
1 st ägg
1 st kokt potatis
0.5 tsk farinsocker

0.5 dl kalvfond
1 msk kikkoman soya
salt & svartpeppar

Rårörda lingon
225 g frysta lingon, tinade
1.5 dl strösocker

Pressgurka
1 st gurka
2 tsk salt
2 dl vatten
0.5 dl ättika, 24%
3 msk strösocker
0.5 krm vitpeppar
2 msk hackad kruspersilja

Gräddsås
5 dl vispgrädde
1 msk kalvfond
1 msk tomatpuré

GÖR SÅ HÄR

1. Skiva gurkan tunt på mandolin eller med osthyvel. Blanda ättika, socker, salt, vatten, vitpeppar och persilja och slå lagen över gurkan. Täck med plast och ställ något tungt ovanpå, exempel en mortel. Låt stå i press i kylskåp under minst 1 timme.Rör sedan ihop lingon och socker i en skål.

2. Rör ihop gryn, mjölk, grädde, ägg och kryddor. Låt stå en stund. Finhacka löken och blanda i smeten. Mosa potatisen med en gaffel och rör ihop med övriga ingredienser- färs, fond och soya.

3. Provstek en köttbulle (eller smaka på färsen) för att kolla om kryddningen är bra.

4. Koka upp ingredienserna till såsen och låt puttra på svag värme tills såsen tjocknar, rör om då och då. Smaka av med salt och peppar.

5. Rulla köttbullarna för hand eller fyll en spritspåse och spritsa ut små köttbullar. Stek i smör tills de är brynta runtom, skaka runt pannan ett par gånger så håller sig köttbullarna runda.

6. Servera med kokt potatis eller potatismos.