



KÖTT

Lejonhuvuden med pak soi

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **35 min** Portioner: **4**



Lejonhuvuden är stora köttbullar som oftast görs på blandfärs. Jag gör mina på nötfärs vilket blir minst lika gott!



INGREDIENSER

500 g nötfärs
0.5 st stor purjolök
1 bit färsk ingefära (ca 6 cm)
2 msk soja
0.5 dl vatten
2 msk kycklingfond
flingsalt och nymalen svartpeppar
smör eller olja till pannan

SÅS

3 dl vatten
2 msk kycklingfond eller 1 tärning hönsbuljong
2 msk soja
1 dl vitt vin eller matlagningsvin
1 st huvud pak soi (ca 300 g)

TILL SERVERING

jasminris

GÖR SÅ HÄR

- 1** Koka riset enligt anvisning på paketet.
- 2** Skölj och strimla purjolöken. Riv ingefäran och pressa ur saften med handen i en liten skål.
Blanda ihop purjolök, hälften av ingefärssaften med färs, soja, vatten, fond, salt och peppar. Rör om och blanda väl. Forma 12-14 stora köttbullar.
- 3** Hetta upp en panna med smör eller olja. Stek köttbullarna runtom i ca 5 minuter.
- 4** Tillsätt vatten, fond, resten av ingefärssaften, soja och vitt vin eller matlagningsvin. Lägg på ett lock, koka upp och låt puttra i ca 10 minuter.
- 5** Strimla pak soi och blanda ner den i pannan. Låt puttra ytterligare 5 minuter. Smaka av och servera med jasminris.