



Potatisbullar med broccoli, fetaost och tsatsiki

Kock: **Monika Ahlberg** Tid: **60 min** Portioner: **4**

Potatisbullar är inget man lyckas perfekt med första gången. Det behövs en rejäl klick smör i pannan flera gånger under tiden som de steks för att ge dem en gyllene, krispig yta.

Receptet är från min populära bok *Monikas Vardagsmat*.



INGREDIENSER

1 kg potatis
1 st broccoli, ca 250 g
100 g marinerad fetaost i tärningar
1 st ägg
0.5 dl ströbröd, ca
flingsalt och nymalen svartpeppar
rejält med smör till pannan

Till servering

tsatsiki
sallad



GÖR SÅ HÄR

- 1 Gör tsatsikin - receptet finns här!
- 2 Skala och koka potatisen mjuk i lättsaltat vatten, ca 20 minuter.
- 3 Skär broccolin i buketter och bitar och tillsätt till potatiskoket när 5 minuter återstår. Häll av vattnet och stöt eller vispa till ett mos.
- 4 Låt fetaosten rinna av och tillsätt den till moset tillsammans med ägget. Arbeta ihop till en smet och smaka av med salt och peppar

5

Forma 10-12 lite platta bullar och lägg på en skärbräda. Låt vila 3-4 minuter.

6

Vänd bullarna i ströbrödet. Hetta upp och stek dem gyllene, 5-7 minuter på varje sida på inte alltför hög värme.

7

Skölj och arrangera salladen tillsammans med klyftade tomater och råreven morot. Droppa gärna olivolja och balsamvinäger över. Salta.

8

Servera de varma potatisbullarna med den kalla tsatsikin och salladen.