



Albondigas - spanska köttbullar i tomatsås

Kock: **Monika Österheim** Tid: **60 min** Portioner: **6**



Albondigas - spanska köttbullar - är nog den tapa vi kan namnet på och har ätit flest gånger. Köttbullarna serveras oftast med en tomatsås och det genuint spanska är gnuttan saffran i såsen.

Du kan välja att servera köttbullarna i såsen eller servera den bredvid som en dippsås.



INGREDIENSER

Albondigas

500 g köttfärs (nöt, gris, fågel el blandat)

1 liten gul lök, finhackad

1 liten vitlöksklyfta, finhackad eller riven

3 msk bladpersilja, hackad

1 liten nypa nyrviven muskot (frivilligt)

0.5-1 tsk salt

1 ägg

2-3 skivor dagsgammalt bröd
1 dl mjölk
mjöl att rulla i
1 dl olivolja

Salsa

1 gul lök finhackad
2 tsk socker (frivilligt)
0.5 tsk salt
1 tsk torkad oregano
1 brk hela skalade plommontomater
1 dl vatten el vitt vin
1 krm svartpeppar
saffran efter tycke (frivilligt)
2 tsk bladpersilja, finhackad

GÖR SÅ HÄR

- 1** Köttbullar:Lägg brödet att mjukna i mjölk.Blanda ägg, lök, vitlök, persilja, salt och muskot i en stor bunke. Krama mjölken ur brödet och blanda i. Tillsätt köttfärsen och arbeta ihop.
- 2** Hetta upp oljan och gör ett smakprov. Korrigera eventuellt kryddningen.När du är nöjd med smaken rullar du köttbullar i tapasstorlek och rullar de sedan i mjöl. Stek dem sakta i oljan tills de är gyllene. Ta upp bullarna efterhand de är klara och lägg på hushållspapper att rinna av.
- 3** Såsen:Spara oljan i stekpannan till såsen. Om det är för mycket olja är det bara att ta upp lite. Fräs den hackade löken i några minuter. Strö salt, socker och oregano över. Fräs 2 min. Tillsätt tomaterna och vattnet (el vinet). Låt puttra 8-10 min. Såsen ska vara ganska tjock så höj värmen om det behövs och låt puttra en stund till.
- 4** När du är nöjd med konsistensen, smaka av med svartpeppar och en nypa saffran. Korrigera smaken med alla kryddor tills perfekt. Lägg i köttbullarna och låt allt bli varmt. Rör ner persiljan vid servering.