



Köttbullar - mammas såklart

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

Mammas köttbullar är godast. Punkt.



I Skåne gör vi gärna våra köttbullar på blandfärs, ibland även fläskfärs. Så här smakade våra köttbullar när jag växte upp. Tack mamma! Än idag gör jag en

smakresa in i barndomens kök. Servera med pressgurka, lingon och potatismos.



INGREDIENSER

1 dl (riktmärke) mjölk
2-3 msk skorpmjöl
1 gul lök, riven
1 krm malen vitpeppar
1 nypa socker
500 g blandfärs
1 tsk salt
1 ägg

GÖR SÅ HÄR

1

Blanda mjölk och skorpmjöl och låt svälla. Tillsätt sedan kryddorna och den rivna löken. Blanda.

2

Blanda först in saltet ordentligt i köttfärsen. Det är Henrik Norströms knep för att inte bullarna sedan ska släppa en massa vätska när man steker dem. Vispa upp ägget lätt med en gaffel och vänd ner det i färsen. Tillsätt mjölk/skorpmjöl och blanda väl (överarbета aldrig färrsmet). Stek ett prov för att säkra smaken. Rulla köttbullarna och stek i mycket smör.