KÖTT

Köttbullar med potatismos

Kock: **Per Morberg** Tid: **50 min** Portioner: **4**

50

Här anser lektor Morberg att alla kommentarer äro överflödiga.

INGREDIENSER

Köttbullar
600 g nötfärs
0.5 dl ströbröd
2 dl vispgrädde
1 stycken gul lök
1 msk smör
1 st ägg
1.5 tsk salt
2 krm nymalen peppar
2 msk smör till stekning

Potatismos
800 g potatisar

50 g smör
1 dl mjölk
1 dl vispgrädde
1 nypa riven muskotnöt
1 nypa salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg ströbrödet att svälla i grädden.
2. Skala och finhacka löken. Stek den mjuk i smör tills den blir knappt gyllenbrun. Låt svalna.
3. Blanda färsen väl med löken, ströbrödsblandningen och ägget. Smaksätt med salt och peppar. Gör gärna ett stekprov.
4. Forma små bullar och bryn dem på hög värme i smör i en stekpanna. Sänk värmen och efterstek dem i 3?5 minuter.
5. Servera köttbullarna med potatismos, gräddsås, pressgurka och rårörda lingon.
6. Potatismos: Skala och koka potatisen riktigt mjuk. Häll av vattnet och stöt potatisen med mosstamp eller vispa med elvisp. För extra slätt mos, använd en potatispress och därefter elvisp.
7. Tillsätt smöret och mjölken blandad med grädden. Smaka av med lite muskotnöt, salt och peppar.