KÖTT

Köttbullar till jul

Kock: **Per Morberg** Tid: **90 min** Portioner: **20**

90

100 stycken av mina köttbullar till julbordet!

Oavsett om du ska göra köttbullar, kalvfärsbiffar eller viltjärpar så hacka löken så fint du någonsin kan. Stek den längre än du tror på svag värme. Blanda den med fint malet kött och ströbröd gjort på gott surdegsbröd. Tillsätt till sist färska ägg och fet grädde - lite för mycket grädde - fransk senap och en skvätt tamarisoja.

Här vill jag passa på att säga att recept bara är en vägvisning. All matlagning handlar om att smaka, smaka, smaka - oavsett om man gör en kopp choklad eller en boeuf bourguignon. Så smaka på köttbullssmeten som du blandat till så att du känner att den är i balans. Det är inte farligt! Kan man inte laga mat utan att slaviskt följa recept ska man låta någon annan göra det.

INGREDIENSER

1 kg blandfärs (70/30)
1.5 dl ströbröd
3 dl vispgrädde
1 dl mjölk

0.5 gul lök
1 msk smör
0.5 tsk råsocker
2 ägg
2 msk fransk senap
2 tsk salt
1 msk tamarisoja
4 krm krossade vitpepparkorn
4 krm krossade svartpepparkorn
smör + olja till stekning

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda ströbröd, grädde och mjölk och låt det svälla i ca 10 minuter.
2. Skala och finhacka löken. Hetta upp en stekpanna och stek löken mjuk på svag värme i smör och lite råsocker utan att den tar färg. Låt kallna.
3. Rör ner löken i ströbrödsblandningen och tillsätt färsen och resten av ingredienserna. Blanda till en smidig smet och smaka av kryddningen, tillsätt eventuellt mer salt.
4. Rulla bollar av smeten med vattensköljda händer och stek köttbullarna i omgångar i ca 5 minuter på medelvärme i mycket smör och lite olja. Skaka pannan ofta så att köttbullarna blir jämnt stekta.