VEGETARISK

Mandelbullar med potatisstomp

Kock: **Per Morberg** Tid: **90 min** Portioner: **4**

90

De här bullarna är nästan lika goda som vanliga köttbullar men godast av allt är rönnbärsröran.

INGREDIENSER

0.5 dl sötmandel eller mandelmjöl
1.5 dl ströbröd
1.5 dl riven lagrad ost, t ex västerbottensost
2 msk riven gul lök
3 ägg
1 tsk salt
1 krm svartpeppar
ev. 1 msk vatten
1 liter grönsaksbuljong till kokningen
Brunsås, ca 5 dl
1 gul lök
0.5 morot
1 msk smör
2 dl grönsaksbuljong

3-4 dl vispgrädde
tamarisoja
salt och vitpeppar

Potatisstomp
800 g potatis
50 g smör
riven muskotnöt
salt och svartpeppar

Tillbehör
rårörda lingon eller rönnbärsröra

Rönnbärsröra
1.5 liter frysta rönnbär
5 dl syltsocker
1 tsk salt
2 dl konjak
2 små kanelstänger

GÖR SÅ HÄR

1. BULLARNA: Mal mandeln i mixern och häll den i en bunke. Tillsätt resten av ingredienserna och blanda till en jämn smet.

2. Forma bullar av smeten. Obs! Gör dem mindre än du vill ha de färdiga bullarna för smeten sväller. Koka upp buljongen och lägg i bullarna. Låt koka i 8 minuter och ta sedan upp dem med hålslev och låt dem rinna av på en tallrik.

3. SÅSEN: Skala och hacka löken och moroten till brunsåsen. Fräs alltsammans i smör i en kastrull. Tillsätt buljongen och grädden. Låt sjuda tills såsen tjocknar något. Sila såsen och smaka av med soja, salt och peppar.

4. POTATIS: Skala och koka potatisen riktigt mjuk. Häll av vattnet och stöt potatisen med mosstamp. Tillsätt smöret och smaka av med lite muskotnöt, salt och peppar.

5. Hetta upp smör i en stekpanna och bryn mandelbullarna i 5 minuter, eller tills de fått fin stekyta.

6. Servera med potatisstomp, brunsås och rårörda lingon eller rönnbärsröra (se nedan).

7. RÖNNBÄRSRÖRA: Häll rensade frysta rönnbär, syltsocker, salt och konjak i en rejäl kastrull. Lägg i kanelstänger och låt koka upp. Sänk värmen och låt sjuda i 5 minuter. Rör om då och då. Skumma och fördela röran i väl

rengjorda burkar. Låt även kanelen följa med ner i burkarna. Låt kallna.