



**VEGETARISK**

# Mandelbullar med potatisstomp

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



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.