KÖTT

Juliga köttbullar med ansjovis och ost

Kock: **Vin & Matguiden** Tid: **30 min** Portioner: **4**

30

Philips Airfryer har tagit fram goda recept till jul, det här köttbullsreceotet från Alltid hungrig ? tillagade billigare och snabbare i Philips Airfyer.

Spara tid, pengar och energi genom att laga julmaten i Philips Airfryer, utan att tumma på vare sig smak eller kvalitet. Enligt Philips fakta tillagas maten 40 % snabbare och du sparar 60 % energi när du använder Philips Airfryer i stället för ugnen. Laga mat i Philips Airfryer är 60 % billigare än att använda ugnen.

INGREDIENSER

500 g blandfärs
1 dl vispgrädde
1 ägg
1 lök
45 g ströbröd, använd surdegsknäckebröd för mer smak
100 g stark ost, riven

125 g (en burk) ansjovis
1 tsk svartpeppar, nymalen

GÖR SÅ HÄR

1. Lägg brödet i en matberedare och gör skorpmjöl av det.

2. I en matberedare så mixas skorpmjölet med en lök som är delad grovt, grädde, ägg, ansjovis med spad, peppar samt osten som är grovt delad i bitar . Varför man delar på de stora ingredienserna är för att maskinens knivar lättare ska komma åt och fördela ännu finare. Mixa detta till en slät smet.

3. Blanda nu smeten med färsen. Blanda lagom. Blandas det för löst blir bullarna för lösa , blandas det för hårt slår man ut fettet och bullarna blir gummiaktiga.

4. Låt smeten svälla 10-15 minuter.

5. Trilla nu köttbullar av smeten. Placera köttbullarna i airfryern. 200° C i 8 minuter.