



Juliga köttbullar med ansjovis och ost

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



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

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 fett 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.