

肉丸三明治



IKEA® FOOD

肉丸三明治 食譜

瑞典肉丸是最受歡迎的道地瑞典美食，IKEA堅持選用頂級食材搭配祖傳秘方來燉煮肉丸，單吃就已經很美味，當成餡料夾入三明治也很適合，做法簡單又有飽足感。

材料：

- 全麥土司或北方蛋糕 1片
- 奶油 適量
- 肉丸 5顆(對切成半圓形)
- 醃漬酸黃瓜 3片
- 西生菜葉 1片
- 美乃滋 適量

製作方法：

1. 先將奶油均勻塗抹全麥土司或北方蛋糕上。
2. 將西生菜葉平放在已塗奶油的全麥土司或北方蛋糕上層。
3. 再將剖半的肉丸放上西生菜葉，淋上美乃滋。
4. 將醃漬酸黃瓜切片灑在上方即可！



KÖTTBULLAR
瑞典肉丸
1000g



HÄLLAKÅKA
北方蛋糕
250g

瑞典肉丸



IKEA® FOOD

瑞典肉丸 (6人份)

食譜

瑞典肉丸是最受歡迎的道地瑞典美食。對瑞典人而言，媽媽親手做的肉丸才最好吃。為了讓你也享用得到如同瑞典媽媽親手製作的正統美食，IKEA堅持選用頂級食材加上祖傳秘方來燉煮肉丸，配上越橘果醬再淋上專門搭配肉丸的奶醬，鹹中帶甜真是一大享受。

材料：

- 肉丸 1000公克
- 沙拉油 5毫升
- 奶醬粉 40公克
- 水 250毫升
- 鮮奶油 100毫升
- 越橘果醬 120公克

製作方法：

- 1.取一平鍋倒入沙拉油加熱至90度，放入肉丸開中火慢煎，待整顆肉丸都沾上了油之後，蓋上鍋蓋開小火悶煮3分鐘後起鍋。
- 2.取一湯鍋倒入250毫升的水，加入40公克的奶醬粉攪拌後再開火慢慢加熱，邊攪拌邊加熱等到變稠狀時，加入鮮奶油100毫升煮沸後關火。
- 3.將肉丸裝盤淋上做好的奶醬。
- 4.加上越橘果醬即可。



KÖTTBULLAR
瑞典肉丸
1000g



GRÄDDSA
肉丸奶醬