

Receptkort Köttbullar med gräddsås



Receptkort

Köttbullar med gräddsås

Utomlands är det svenska köket kanske mest känt för sina "köttbullar", vanligtvis serverade med potatis, gräddsås och lingonsylt. Här kan man uppleva ett oväntat smakmöte där lingonens sötna utgör en kontrast till köttbullarna, medan gräddsåsen fungerar som en "medlare" mellan dem.

Det här behöver du (30–40 köttbullar, för 4 personer):

250 g nötfärs
250 g fläskfärs
1 ägg
2–3 dl grädde (eller mjölk) och vatten
2½ msk finhackad lök
½ dl ströbröd
2 kokta potatisar, kalla
4–5 msk smör, margarin eller olja
salt
vitpeppar
(kryddpeppar)

Gör så här:

Bryn ett par matskedar smör. Lägg i löken och fräs den tills den får lite färg. Mosa potatisen och blötlägg ströbrödet i lite vatten. Blanda alla ingredienser till

en slät smet och krydda ordentligt med salt, vitpeppar och (valfritt) grovmalen kryddpeppar. Forma smeten till runda bollar och lägg dem på en mjölad skärbräda. Stek dem sedan långsamt i massor av smör.

Det här behöver du (gräddsås, för 4 personer):

1 dl grädde
2 dl vatten eller köttbuljong
sojasås
salt
vitpeppar
(1 msk idealmjöl)

Gör så här:

Tillsätt ett par deciliter kokhett vatten eller köttbuljong i stekpannan och vispa ur den. Sila skyn och tillsätt grädde. Red med lite idealmjöl vid behov. Smaka av och servera till köttbullarna tillsammans med nykokt potatis, lingonsylt, grönsallad och inlagd gurka.



KÖTTBULLAR
1 kg



POTATISMOS
400 g



GRÄDDSÅS
1 påse



LINGONSYL
400 g