

Bebola Daging Ayam Lemon Berkrim

HIDANGAN: 4 MASA: 30 MINIT

Bahan-bahan:

40 biji bebola daging ayam sejuk beku
1 sudu besar minyak biji sesawi **SMAKRIK**, perisa mentega
25 g mentega
400 ml krim masakan
1 biji lemon
2 sudu besar gula
1 tangkai oregano kering
10 g kaper
1 sudu teh emping garam laut **FALKSALT**, perisa bawang putih liar
50–75 g keju parmesan diparut kasar
2 sudu besar daun ketumbar segar dicencang halus
4 keping roti rangup rai ala Sweden

Menyediakan bebola daging:

1. Panas terlebih dahulu ketuhar pada 225°C.
2. Bakar bebola daging sejuk beku mengikut arahan pada bungkusan.

Mereneh sos:

1. Sediakan periuk bertangkai saiz sederhana.
2. Masukkan minyak biji sesawi, mentega, krim masakan, jus lemon, gula, oregano kering, kaper dan garam laut.
3. Kacau di atas api sederhana sehingga sos mentega lemon mendidih dan memekat

Menghias dan menghidang:

1. Sendukkan sos dan tuang di atas bebola daging yang dibakar tadi.
2. Hiaskan dengan parmesan parut dan daun ketumbar.
3. Hidangkan dengan roti rangup rai.