



## JULKÖTTBULLAR

Ca 40 köttbullar

700 g blandfärs

1 1/2 gul lök

1 dl matlagingsgrädde

1 stort ägg eller 2 små

1 tsk farinsocker

1 msk soja Kikkomans

2 potatisar, mjölig sort

Smör till stekning

1 dl ströbröd

1/2 dl vatten

2 msk konc kalvfond

Salt och peppar

1. Skala och koka potatisen, ta upp den och tryck den genom en potatispress ner i en bunke. Låt den kallna.
2. Finhacka 1 gul lök. Svetta den i lite smör i en kastrull. Riv den halva löken på ett rivjärn över löken i kastrullen och blanda.
3. Häll grädde, ströbröd, ägg, vatten, farinsocker, kalvfond, soja och kryddpeppar i en stor bunke. Blanda och låt stå i 5 minuter.
4. Lägg i lök, pressad potatis och färs och blanda för hand. Salta och peppra efter egen smak. Stek en provköttbulle och smaka av för att få rätt salta.
5. Rulla små fina köttbullar, stek dem i smör i omgångar i 4-6 minuter tills de fått fin färg.



# MATGLÄDJERESAN RECEPT AV CRISTER SVANTESSON

*Crister Svantesson  
en legend i svensk kokkonst.*

*Crister vill visa dig att det är lättare än du tror  
att laga godmat med utmärkta råvaror.  
Lycka till!*

## *I SAMARBETE MED*

