

Skärtorsdagsbollar

ca 450 gram lammfärs

½ gul lök

½ kruka persilja från Kabbarps Trädgård

½ kruka koriander från Kabbarps Trädgård

några kvistar rosmarin

1 vitlöksklyfta

skal från 1 citron

1 tsk spiskummin

2 msk pinjenötter

1 tsk salt

1 ägg

½ dl vetemjöl + ½ dl ströbröd

Gör så här,

Mixa ihop gul lök, persilja, koriander, rosmarin och vitlök i en mixer eller med en stavmixer.

Rosta pinjenötterna i en torr stekpanna.

Häll ner rostade pinjenötter och färs i örtmixen.

Rör ihop tills allt är blandat.

Blanda ihop vetemjöl och ströbröd i en djup tallrik.

Rulla färssmeten till bollar, rulla bollarna i vetemjöl/ströbrödsblandningen.

Stek bollarna i olja på medelhög värme tills de är färdiga.