

Älgköttbullar

4 portioner

Ingredienser

1 kg älgfärs	2 dl grädd
1 gul lök	2 msk socker
4 krm mald kryddpeppar	2 tsk salt
0,5 tsk timjan	2 msk stark senap
1 dl ströbröd	2 ägg
1 tsk vitpeppar	

Gör så här:

Skala och riv löken. Blanda ihop ingredienserna till köttbullarna i en stor bunke. Överarbete inte köttbullesmeten då blir den trådig. Låt köttbullesmeten stå i kylan en kvart, så att ströbrödet kan svälla. Provstek under tiden en köttbulle och smaka av med mer socker, salt eller peppar. Forma små köttbullar med händerna. Ta lite olja eller vatten på händerna om det blir kletigt. På restaurang brukar man förbereda ett oljat bläck, lägga smeten i en spritspåse, klämma ut och peta av duttar med en sked. Stek köttbullarna i smör runt om i en panna. Eller stek dem enbart i ugnen. Sätt på ugnen på 175 grader och lägg över köttbullarna på en långpanna efterhand som du steker. Stek färdigt köttbullarna ca 20 minuter i ugnen.

