

Köttbullar i gräddsås

600 gr blandfärs

1 gul lök

½ dl ströbröd

2 msk söt senap

1 ägg

2 dl mineralvatten

smör till stekning

2 dl köttbuljong

3 dl grädde

salt

peppar

hackad persilja till garnering

1) Skala och skär löken fint och lägg i en skål, blanda i ströbröd, senap, ägg och mineralvatten. Låt stå en kvart och lägg sedan i köttfärsen och blanda väl men inte för länge. Köttfärsen blir lätt trädig om den blandas för mycket.

2) Smaka av smeten med salt och peppar. Rulla sedan köttbullarna med fuktade händer.

3) Stek köttbullarna i smör, skaka pannan så att de bryns jämnt på alla sidor.

4) Häll på buljong och grädde och låt allt småputtra tills köttbullarna är klara.

5) Garnera med finskuren persilja. Servera gärna köttbullarna med kokt potatis och saltgurka.

Not: Receptet finns i Michael Björklunds bok, *Min nordiska mat*, s. 145.