

ASIATISKA SPICY KÖTTBULLAR



SKU: N/A | **Category:** [Recept](#) |

PRODUCT DESCRIPTION

4 portioner eller ca 6 bufféportioner

Ingredienser

500 gram nötfärs

½ röd lök

2 msk fint hackade kaffir lime blad (utan stjälk), finns fryst i Asiatiska butiker, alt. torkad

Saften från ½ lime

1 msk torkad mald röd chili (chili flakes)

0,5 dl ESGIR glutenfritt ströbröd

0,5 dl mjölk (vatten om man önskar laktosfritt)

2 tsk salt (alternativt 2 msk fisksås)

1 krm svartpeppar

Gör så här

Blanda salt och peppar med färsen. Blanda väl och låt stå en stund. När man blandar saltet med köttet binder det vätska och man får fastare köttbullar.

Finhacka löken och lämna den rå. Tillsätt lök, kaffirblad, chili och limesaften. Blanda mjölk/vatten med ESGIR glutenfria ströbröd. Blanda ihop med en gaffel så att det inte klumpar sig och håll i bunken med köttfärsen och övriga ingredienser och mixa ordentligt. Låt stå svalt i 5-10 minuter.

Rulla små fina bullar med fuktiga händer.

Det är svårt att få köttbullarna runda om man steker dem direkt i stekpannan. Men här är ett tips som gör det lite lättare.

Du kan sjuda köttbullarna i lättsaltat vatten tills de flyter till ytan och ligger där ca 3 minuter. Ta upp, låt dem rinna av. Ska du servera dem direkt steker på dem med en gång. Stek i rikligt med smör och en liten skvätt olja på medel/hög värme för att få ordentligt stekyta. Eller stek dem i ugn på bakplåtspapper i ca 12 minuter på 225 grader med varmluft.

Om det nu är så att du ska förbereda inför en fest så kan du frysa köttbullarna när de svalnat och sedan steka dem innan du serverar. *Då blir de som helt nygjorda!*

1

