

IKEA-kjøttboller

Alle som har vært på IKEA og blitt sultne, kjenner denne retten som serveres med potetstappe og grønnsaker. Her er originaloppskriften fra IKEA.

Trenger:

Til kjøttbollene

500 gram storfekjøtt
250 gram svinekjøtt
1 løk (finhakket)
1 fedd hvitløk presset
100 grams strøkavring
1 egg
5 ss helmelk
Salt 1 strøken spiseskje og pepper 1 teskje.
Olje til steking, vegetabilsk.



Til fløtesausen

1 dl olje, vegetabilsk
40 gram smør
40 gram hvetemel
150 ml grønnsaksbuljong
150 ml oksebuljong
150 ml fløte
2 ss soyasaus
1 spiseskje dijonsennep

Slik gjør du:

IKEA Kjøttboller

Du må begynne med å blande kjøttet godt sammen. Deretter finhakk løk, hvitløk, brødsmler, egg, tilsett melk, salt og pepper, og bland den med kjøttfarsen.

Nå må du lage små runde boller fra farsen, og legg dem på tallerken i kjøleskapet, hvor de skal stå i to timer, eller mister de formen.

Legg olje på en stekepanne og varm den til middels varme. Du må være forsiktig når du legger bollene på pannen så de ikke mister formen, og steker dem til de er gyldne ved å rotere stekepannen.

Deretter legges bollene i en ildfast form med lokk, og deretter inn i stekeovnen på 180 grader i 30 minutter.

Saus

I mellomtiden kan du lage sausen. Du starter med å smelte smøret. Tilsett deretter mel og rør godt, varm opp, rør i to minutter.

Nå må du legge til buljongen og fortsette å røre. (Se buljongpakning vedrørende oppløsning.)

Tilsett til slutt fløte, soyasaus og sennep, og la sausen koke til den tykner. Når den har riktig konsistens, er den klar.

Velbekomme!

En oppskrift fra <https://www.oldis.no>