

Lammekjøttboller i tomatsaus:

Lammekjøttdeig er ideell til å lage små, deilige kjøttboller med masse smak. Kjøttboller av lam er rike på smak.

- ✓ 2 kg Lammekjøttdeig
- ✓ 2 ts Salt
- ✓ 1 ts Pepper
- ✓ 6 ss Griljermel
- ✓ 2 fedd Hvitløk
- ✓ 1 ts Muskatnøtt
- ✓ 1 ts Oregano
- ✓ 4 stk Egg
- ✓ 1 dl Olivenolje
- ✓ 2 stk Løk
- ✓ 2 stk Paprika i strimler
- ✓ 2 bokser Hermetiske tomater
- ✓ 2 ss Tomatpure
- ✓ 2 glass Vann
- ✓ 8 dl Utblandet høsebuljong
- ✓ 2 ts Sukker
- ✓ 4 ss Bladpersille



Slik gjør du

1. Ha kjøttdeig og salt i en bolle og kna det sammen. Dryss over pepper og griljermel, og bland godt inn. Tilsett finhakket hvitløk, muskat og oregano. Bland inn et og et egg.
2. Form massen til små kjøttboller. Varm olje og stek kjøttbollene i en stekepanne til de er gjennomstekte. Legg de på en tallerken når de er ferdigstekt.
3. Fres løk, hvitløk og paprika. Tilsett tomat, tomatpure, vann og buljong. Rør om, la sausen småkoke i 30 minutter. Tilsett kjøttbollene og smak til med salt og pepper. Dryss over persille til slutt.

