



LET'S GO TAPAS

ALBONDIGAS.

Albondigas är spanska köttbullar som serveras i mustig tomatssås.
Vi har smaksatt våra köttbullar med Patatas Bravas för lite sting!

MEDEL, 2-4 pers

INGREDIENSER

500 g nötfärs (vego/sojafärs)
1 st gul lök
1 st vitlöksklyfta
1 knippe bladpersilja
1 msk Patatas Bravas krydda
1 st ägg
2 msk ströbröd
Olivolja

TOMATSÅS

1 gul lök
1 tsk socker
1 tsk oregano
1 burk finkrossade tomater
1 dl vitt vin
Bladpersilja



GÖR SÅ HÄR:

1. Blanda ägg, finhackad lök/persilja/vitlök, Patatas Bravas krydda tillsammans med köttfärsen. Arbeta ihop.
2. Forma och rulla färsblandningen till lagom stora bollar.
3. Hetta upp oljan i en djup stekpanna. Stek bullarna tills de fått en fin gyllene färg. Låt de vila på en bit hushållspapper och rinna av.
4. **Tomatsås:** Spara oljan i pannen, fräs finhackad lök, tillsätt socker och oregano. Tillsätt de krossade tomaterna och vinet. Lått puttra i cirka 10 minuter. Lägg i köttbullarna och servera med finhackad bladpersilja över.

PRODUKTER I RECEPT:



Recept hittar
du här!



@ paulochthom

PAULochTHOM

www.paulochthom.se