

Köttbullar

Recept av Marcus Edholm

Marmorerad ryggbiff med kappa	600 g
Ägg	3 st
Grädde	2 dl
Bananchallotten	2 st
Citron	0,5 st
Kalvfond reducerad alt. köpt	3 msk
Socket	1 tsk
Salt	1 tsk
Svartpeppar	1 krm
Smör	
Matberedare	

1. Ta bort eventuella synliga senor. Skär ner köttet, kappan också, i mindre bitar, ca 5x5cm. Lagg ner i matberedare. Hacka 30 sekunder.
2. Tillsätt äggen ett efter ett, häll i grädden, citron, fond och kryddor. Kör tills du har en jämn smet. Gör ett stektest, använd smör. Krydda mer om det behövs.
3. Häll upp smeten i en bunke. Hacka challottenlöken riktigt fint och blanda ner i bunken. Ställ in i kylan ca 30 minuter så att smeten stelnar till.
4. Rulla och stek omedelbart i smör, alternativt kör in i ugnen ca 5 min på 100 grader och sedan stek (Detta för att bullarna ska hålla formen bättre).