

Albóndigas caseras



**Spanska köttbullar i smällgod sås.
Mycket smak. Gott!**

Gör så här:

- 1.** **KÖTTBULLARNA:** Blanda ströbröd och mjölk i en bunke.
- 2.** Finhacka vitlöken och persiljan.
- 3.** Lägg i köttfärs, ägg, salt, vitlök och persilja i bunken med ströbröd och mjölk.
- 4.** Mal över peppar - vit och/eller svart efter smak.
- 5.** Arbeta ihop det hela utan att överdriva, det ska bli blandat men inte knådat.
- 6.** Rulla normalstora köttbullar av färsen.
- 7.** Stek köttbullarna i olivoljan i en stekgryta så de får fin färg och är genomstekta. Lägg de färdigstekta köttbullarna i en skål så länge.
- 8.** Ta ur eventuellt mörkstekta vitlöksbitar ur stekgrytan. Du ska steka löken till såsen i samma gryta och vill inte ha bränd smak på såsen.
- 9.** **SÅSEN:** Hacka löken fint. Stek den i olivolja en stund. Den ska bli mjuk - inte brynt.
- 10.** Stäng av värmen på plattan. Vispa i vetemjålet.
- 11.** Vispa i buljongen och rödvinet. Tillsätt tomatpuré och lagerblad och låt såsen puttra i ca 15 minuter under lock.
- 12.** Lägg i köttbullarna i såsen och låt puttra i ca 10 minuter till.
- 13.** Smaka av med salt och peppar - kanske behövs inget ytterligare, men smaken är ju som baken =)
- 14.** Ta bort lagerbladet och skvätt över lite sherry (tummen för flaskan och skvätt). Det hela ska inte koka efter att du stänkt över sherryn.
- 15.** Garnera med finklippt persilja. Servera tillsammans med klyftpotatis och grönsallad med god vinäggret. Och spansk rött till. Så jäklarns gott!

Ingredienser

4 Portioner

Köttbullarna

- 1 dl ströbröd
- 1 dl mjölk, standard
- 500 gram blandfärs
- 2 stora vitlöksklyftor, finhackade
- 1 ägg
- 0,5 dl finhackad färsk persilja
- 1 tsk salt
- peppar
- 0,5 dl fin olivolja till stekning

Såsen

- 1 stor gul lök
- 2 msk vetemjöl
- 2 dl Köttbuljong
- 1 dl rött vin, spansk förstås
- 2 msk tomatpuré
- 1 msk Tamarisoja
- 1 tsk råsocker
- 1 lagerblad
- salt
- peppar
- söt sherry, till exempel Bristol Cream