

LAMMEFRIKADELLER



TIL 4 PERSONER



DET SKAL DU BRUGE

- 200 g lammefars
- 200 g flæskefars
- 1 løg - finhakket
- 1 fed hvidløg - presset
- 2 æg
- ½ spsk. havregryn
- ½ spsk. hvedemel
- ½ spsk. rasp
- 1 tsk. løgmixsalt
- 1 tsk. rosmarinsalt
- 100 g feta i tern
- Evt. lidt mælk

SÅDAN GØR DU

Farsen, løg, hvidløg og æg røres sammen. De øvrige ingredienser (undtaget feta) blandes i. Feta vendes i til sidst.

Lad den rørte fars stå 5-7 minutter - tilsæt mælk til konsistensen passer til frikadeller. Frikadellerne steges i gyldent rapsolie og smør til en kerntemperatur på 75 C

Kan serveres med kartoffelsalat, græsk salat, tzatziki, stegte kartofler eller andet middelhavsinspireret tilbehør.

Køb salte og find flere opskrifter på www.saltshoppen.dk