

Ingredienser:

500 g hakket kalve/svinekød 10/12% evt. svinekød 10/12%
1 fintrevet løg
1 skive røget bacon, delt i meget små stykker
2 fed presset hvidløg
1 fintrevet gulerod
1½ dl havregryn
1 æg
1 brev (20g) Knorr Bearnaise sauce pulver
1½ dl let- eller minimælk
evt. 1½ spsk. Sweet Chili Sauce
evt. 2 spsk. Teriaki sauce
3 strøgne tsk. salt
Friskkværnet peber
Fedtstof (ikke olie) til stegning

Tilberedning:

1. I en passende skål røres kød og alle ingredienser sammen
2. Lad blandingen "trække" i køleskabet, helst mindst i en times tid
3. Dellerne formes i passende størrelse (husk børnestørrelser til ungerne)

På panden:

Steges i masser af fedtstof (smør) ca. 6 min. på hver side

I ovn:

Placer frikadellerne på bagepapir på en bageplade
I forvarmet ovn: ca. 30 min. ved 200° til de er gyldne og færdige
Vend frikadellerne ved 10 og 20 min. så de steges ens på begge sider

Frækkedeller

(2 personer)



Den nemme tilberedning:

Smid alle ingredienserne i en minihakker eller blender, "hak" til det er blevet til en massiv masse. Rør sammen med kød, æg, Bearnaise pulver og havregryn - med en røremaskine, lad den blandede masse "hvile" i køleskabet i mindst en time, før frækkedellerne steges