

### ***Ingredienser:***

#### **Kødfars:**

100 g hakket svine og kalvekød  
½ fintrevet gulerod  
½ finthakket løg  
½ dl havregryn  
1 æg  
Minimælk  
½ tsk. salt  
Hvid peber

#### **Sauce:**

150 g selleri i terninger (1x1x1 cm)  
2 kartofler i store tern  
5 dl grøntsags fond / bouillon  
Lys maizena til jævning  
Salt og hvid peber

### ***Tilberedning:***

#### **Fars:**

Rør kødet sejt med salt, og tilsæt derefter gulerod, løg, lidt peber og havregryn. Rør ægget i, og juster farsen til ønsket konsistens med mælk  
Lad farsen "hvile" i køleskabet i 1-2 timer

#### **Sauce:**

1. Kom fond / bouillon i en gryde og kog op. Kog kartoffelterningerne til de er næsten kogte, tilsæt selleri terningerne i kog videre i ca. 3 min. tag derefter grøntsags terningerne op
2. Form nu farsen til mindre boller med en dessertske, og kom dem direkte ned i kogevandet fra kartoffel / selleri terningerne. Lad bollerne simre til de er færdigkogte, tag bollerne op.
3. Lad kogevandet koge op, juster med lys maizena til ønsket konsistens
4. Smag til med salt og peber
5. Tilsæt selleri og boller, og varm igennem i et par min.

Serveres i et passende anretterfad  
Drys evt. med friskhakket persille

### ***Tips:***

## ***Boller i selleri***

(2 personer)

