

Ingredienser:

Kødboller:

300 g hakket svinekød
1 tsk. Rapsolie
3 spsk. majsmeel / stivelse
1 æg
1½ spsk. soyasauce
1 fed knust / presset hvidløg
Lidt Becel margarine til stegning

Sur – sød sauce:

2 tsk. majsmeel
4 spsk. tør sherry
5 spsk. soyasauce
4 spsk. tomatpurè
2 små gulerødder, i 2½ cm lange stave
2 små løg skåret i store stykker
1 grøn / rød peberfrugt, skåret i store stykker
2 tsk. Hermesetas flydende sødemiddel
2½ spsk. hvidvinseddike

Tilberedning:

1. Kødet røres sammen med sesamololie, tilsæt derefter majsmeel, æg, hvidløg og soyasauce, rør igen godt sammen
2. Hold en tallerken klar til de færdige kødboller. Med fugtige hænder formes bollerne til små kødboller på størrelse med en valnød. (Hold hænderne fugtige, idet dette forhindrer, at farsen klistrer, og bollerne bliver til "knolde")
3. **Inden bollerne steges, forberedes saucen**
4. Majsmeel blandes med 8 spsk. vand. Tilsæt sherry og soyasauce, rør derefter tomatpurè, Hermesetas sødemiddel og eddike i
5. Margارينen opvarmes i en passende gryde, lad de bruse af, og kødbollerne steges under omrøring, til de er jævnt brunede og gennemstegte.
Tag dem op med en hulske
6. Kom løg, peber og gulerødder i det varme fedtstof, og svits grøntsagerne i ca. 5 min. under omrøring, til de er lidt bløde
7. Rør sauceblandingen igennem og hæld den i gryden til grøntsagerne.
8. Bring saucen i kog under konstant omrøring
9. Tilsæt kødbollerne, dæmp varmen, og kog under omrøring i ca. 4-5 min.

Tilbehør / gode råd:

Basmati eller Uncle Bens ris, kogt i hønsefond / bouillon, nudler, eller ??

NB: ønskes grøntsagerne kogt helt møre og bløde, kog da nogle min. før kødbollerne tilsættes retten

Kødboller i sur – sød sauce

(2 personer)

