

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 (de er færdige når de kommer op til overfladen + 2 min.) tag bollerne op efterhånden som de kommer til overfladen.
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

Boller i selleri

(2 personer)

