

Ingredienser:

500 g hakket kyllingekød (**ikke maskinudbenet**)
2 tynde skiver bacon, skåret i små tern
1 stort revet løg
½ rød peber, skåret i små tern (ca. 2x2 mm)
1½ dl havregryn
1 stor revet gulerod
1 dl hakket persille, stængelen klippes i ca. 1 mm lange stykker
1 stort eller 2 små fed presset hvidløg
½ tsk. tørret Chili
2 tsk. salt
2½ spsk. Soya sauce
Lidt let- eller minimælk
Salt og peber

Tilberedning:

1. Rør kyllingekødet med løg, salt og peber
2. Tilsæt gulerod, bacon, havregryn, persille, Soya sauce, rød peber, 2 tsk. salt, chili og hvidløg
3. Rør med mælk til farsen er passende
4. Smag evt. til med salt, peber og Chili

5. Lad farsen hvile i køleskabet et par timer
6. Form farsen til frikadeller, og læg dem på bagepapir på en ovnplade, steg frikadellerne i 15 min. ved 200° vend frikadellerne og steg videre i 15 min.

Tips:

Fugt håndfladen med lidt lunkent vand, tag en passende mængde fars, og rul farsen mellem hænderne til der er en glat og jævn overflade

Kyllingefrikadeller med ekstra smag



Serveringsforslag