Supergode kjøttboller på 1-2-3!

1.

Dette er en oppskrift på smakfulle kjøttboller som er så raske og enkle å lage at man kan gjøre det med en baby på slep. (Been there, done that). Funker som tapas, på pizza, til pasta og til og med på brødskiven! Lag en stor porsjon og frys ned de du ikke spiser opp. Kjekt å ha.

Bollefruas kjøttboller:

800 g kjøttdeig av svin (evt blanding av feks karbonadedeig og svin)

2 store fedd hvitløk, finhakket

1 stor vårløk, finhakket

1 liten håndfull persille, finhakket

2 store loffskiver, uten skorpe

2 dl melk

1-2 dl revet parmesan ost

1 ts salt

litt nykvernet pepper

litt muskatnøtt (ca 0,25 ts)

olivenolje (til å smøre stekebrett)

Utstyr:

En liten og en stor bolle

skjærefjøl

kniv

2 teskjeer

stekebrett

stavmikser (kan erstattes med foodprosessor eller bare en sleiv)

Start med å legge loff i bløt i melken i den lille bollen. Gjør så klar alle andre ingredienser og ha dem i den store bollen. Tilsett tilslutt brødet og ca halvparten av melken. Mos alt sammen med stavmikser eller bland godt.

Sett ovnen på 250 grader varmluft. Ha olivenolje på et stekebrett. Form rustikke små boller av deigen med teskjeer og legg dem på stekebrettet. (Du kan selvsagt forme dem runde og fine med hendene, men min måte går raskere og er mindre klissete). Jeg fikk to fulle brett tilsammen, men brukte samme brettet og formet boller i to omganger. Du kan selvsagt også bruke to forskjellige brett.

Når brettet er fullt, steker du bollene midt i ovnen i 8 minutter. Gjenta med resten av farsen.

SPIS.