



BØRN MED MÆLKEALLERGI

Giv dit barn en god hverdag

SMÅ FRIKADELLER

INGREDIENSER:

30-35 stk.

500 g hakket kalv- og svinekød

1 dl rasp

½ løg (evt. fintrevet)

1 lille fed presset hvidløg

1 tsk. salt

¼ tsk. peber

1 æg

½ terning oksebouillon

ca. 3 ½ dl vand

Evt. finthakkede friske krydderurter (fx basilikum og rosmarin)



SÅDAN GØR DU:

Kom det hakkede kød i en skål og tilsæt finthakket løg, hvidløg, salt og peber. Æltes godt med hænderne.

Oksebouillon opløses i lidt vand og tilsættes sammen med æg og rasp, der også æltes i.

Herefter tilsættes vandet lidt efter lidt – nu røres der med grydeske.

Lad farsen trække i køleskab 1 time.

Frikadellerne sættes på bageplade med bagepapir og steges i ovnen ved 200 grader i ca. 25 min.