

LAMMEKJØTTBOLLAR

- 400 g kjøttdeig av lam
- 0,5 løk
- 1,5 ts salt
- 0,25 ts kvernet pepper
- 0,5 ts chilipulver
- 0,5 ts malt ingefær
- 0,25 ts revet muskatnøtt
- 2 ss potetmel
- 1,5 dl vann



SLIK GJER DU:

1. Set steikovnen på 200 grader. Over og undervarme.
2. Skrell løken og riv han på eit rivjern.
3. Ha kjøttdeigen i en bolle og ha i salt.
4. Kna kjøttdeigen med saltet til den kjennast litt klissete på fingrane.
5. Ha i krydder, potetmjøl og løk. Bland godt saman.
6. Ha i litt og litt vatn til deigen er mjuk.
7. Form små bollar ved hjelp av handa og ei skei.
8. Legg bollane på eit steikebrett med bakepapir.
9. Steik bollane i 8 minutt. Snu dei og steik i 8 minutt til.

BRUN SAUS

1. Ha pulveret i ei lita panne.
2. Hell i 0,5 liter kaldt vatn. Rør.
3. Kok opp til det boblar. Rør underveis
4. La sausen småkoke i 5 minutt.