## Kyllingbollar med aioli-dipp



**Du treng:**

1 pk kyllingkjøttdeig (400 g)

2 ss strøkavring

½ ts salt

¼ ts chilipepper eller fersk chili

1/8 ts kanel

1 egg

2 ss vatn

Olje til steiking

**Slik gjer du:**

1. Bland kjøttdeig og strøkavring i ein bolle. Tilset salt, chilipepper, kanel, egg og vatn. Bland godt.
2. Form deigen til små bollar med to spiseskeier. Bruk eit glas vatn til å dyppe skeia i mellom kjøttbollane, slik at dei ikkje sett seg fast.
3. Varm olja i ei steikepanne. Brun kjøttbollane i steikjepanna og la dei ettersteike på svak varme. Sjekk at dei er gjennomsteikte, ved å skjere gjennom og sjå på fargen.

**Lettvint aioli**

**Du treng:**

ca 2 dl majones

1 båt pressa kvitløk

Litt finhakka chili

Salt og pepper

**Slik gjer du:** Hakk kvitløk og chili og bland saman. Smak til med salt og pepper.

**Ovnsbakte potetbåtar**

**Du treng:**

Ca 500 g poteter

Oregano + grillkrydder

3 ss olje

**Slik gjer du:**

1. Vask potetene, skalet skal være på.
2. Kutt dei i båtar og legg dei i ei ildfast form.
3. Krydre med grillkrydder og oregano.
4. Hell på olje. Bland godt.
5. Steik på 180 grader i 40 min.