



Kyllinge kødboller med porrer og rodfrugter

4 personer

Det skal du bruge:

1 lille løg
500 g hakket kyllingekød
1 fed hvidløg
2 spsk. hvedemel
1 æg
Salt og peber
500 g jordskokker
300 g røde beder
2 porrer
250 g champignon
2 spsk. olivenolie
Salt og peber
5 dl hønsebouillon
2 ½ dl fløde

Tilbehør

Brune ris

Det skal du gøre:

Hak løget fint og rør det med kødet sammen med presset hvidløg, hvedemel og æg. Krydr farsen med salt og peber.

Lad farsen hvile lidt mens du tilbereder grøntsagerne

Skræl jordskokkerne og skær i mundrette stykker.

Skær porerne i skiver og skyl dem godt.

Rens svampene og skær i skiver.

Varm olien i en gryde og svits jordskokker, porre og svampe et par minutter. Fordel grøntsagerne i et stort ovnfast fad.

Krydr med salt og peber. Hæld bouillon og fløde ved.

Form farsen til boller.

Læg kødbollerne i fadet til grøntsagerne.

Sæt fadet i ovnen ved 200 grader og steg i ca. 30-40 min. Vend kødbollerne når halvdelen af tiden er gået.

Server med kogte ris.

Velbekomme

www.finn-ekelund.dk