



Ingridienser

500g nötfärs (går likabra med sojafärs)

1 st gul lök

1 st vitlöksklyfta

1 knippe bladpersilja

1 msk Patatas Bravas krydda

1 st ägg

2 msk ströbröd

Olivolja

Tomatsås: 1 gul lök, 1 tsk socker, 1 tsk oregano, 1 burk finkrossade tomater, 1 dl vitt vin, bladpersilja.

Albondigas

Albondigas är spanska köttbullar som serveras i mustig tomatssås. Serveras ofta i het panna på tapasbarer i både Spanien och Mexico. Vi har smaksatt våra köttbullar med den spanska kryddan Patatas Bravas för lite sting!

Gör så här:

- Blanda ägg, finhackad lök/persilja/vitlök, Patatas Bravas krydda tillsammans med köttfärsen. Arbeta ihop.
- Forma och rulla färsblandningen till lagom stora bollar.
- Hetta upp oljan i en djup stekpanna. Stek bullarna tills de fått en fin gyllene färg. Låt de vila på en bit hushållspapper och rinna av.
- Tomatsås: Spara oljan i pannan, fräs finhackad lök, tillsatt socker och oregano. Tillsätt de krossade tomaterna och vinet. Lått puttra i cirka 10 minuter. Lägg i köttbullarna och servera med finhackad bladpersilja över.



Patatas Bravas – kryddmix