

LUKSUSFRIKADELLER

med hjemmebagt rugbrød og agurkesalat



INGREDIENSER

Frikadeller

600 g svinekød
1 løg
200 g hakket kalvekød
4 spsk. mel
2 frilandsæg
Ca. 4 dl mælk
Ca. 2 dl kalvebouillon
Salt/peber

Agurkesalat

2 agurker
¼ l æbleeddike
¼ l hvid balsamicoeddike
400 g sukker
Salt
Dild
Rosapeber

Rugbrød - se under brød

FREMGANGSMÅDE

4 personer

En eddikelage koges op af eddike, salt, sukker og rosapeber. Imens skæres agurkerne i skiver, strimler eller hvad man har lyst til og stilles klar. Når eddikelagen er kogt og afkølet til stuetemperatur, tilsættes hakket dild og lagen hældes over agurkerne.

Svinekød/kalvekød hakkes på kødhakker eller købes hakket. Det hakkede kød røres sejt med salt på en røremaskine. Herefter tilsættes æg, mælk, peber og bouillon. Til sidst tilsættes mel til konsistensen er lind. Farsen sættes på køl i mindst en time, så smagen sætter sig. Frikadellerne steges på en slip-let pande i halvt smør og halvt olie, til de er gyldne og gennemstegte. Serveres med agurkesalat og hjemmebagt rugbrød.