

MEATBALLS AF KYLLINGEKØD



TIL 4 PERSONER



DET SKAL DU BRUGE

- 450 g. hakket kyllingekød
- 2 tsk. Pastasalt
- ½ spsk. mel
- 1 spsk. havregryn
- 2 æg
- 2 fed pressede hvidløg
- ½ finthakket rødløg
- Parmesanost
- Saltcenterets Tomatsauce m
Pastasalt (Se vores opskrift)

SÅDAN GØR DU

Blend alle ingredienserne til en ensartet fars. Form farsen som boller med en barneske. Vend bollerne i mel og steg dem på en pande med olie. Sørg for at vende dem med jævne mellemrum.

Varm Saltcenterets Tomatsauce m. Pastasalt (Se vores opskrift) på en pande og læg kyllingebollerne ovenpå og lad dem simre i et par minutter.

Serveres med friskrevet parmesan.

Køb salte og find flere opskrifter på www.saltshoppen.dk