

Klassiska, saftiga köttbullar med en skvätt öl i.

Krogrecensenten Viggo Cavling bjuder här på sitt bästa recept på de älskade köttbullarna.



CA 60 ST



30 MIN

Nötkött

Fläskkött

Viggos saftiga köttbullar

Ingredienser:

500 gram blandfärs, 70/30

1 stor gul lök

2 msk kalvfond

En liten skvätt sirap

Salt och peppar

Riven muskot (om ingen är allergisk)

1 dl öl

Ströbröd

2 dl mjölk

1 ägg

Gör så här:

1. Skala och hacka löken.
2. Stek löken med öl och kalvfond. Krydda med sirap, salt och peppar.
3. Blanda ströbröd i mjölken och låt svälla. Blanda ner i smeten.

4. Rulla eller spritsa köttbullar i storlek av små ägg och lägg på en plåt.
Grädda i ugnen i 17 minuter på 270 grader.

Dryckestips till köttbullar:



Spara i lista

O.P. Anderson Björk

Systembolagsnummer: 82830

229,00 kr

Till helgen kanske det rentav blir en nubbe till köttbullarna? Då kan vi O.P. Anderson Björk som har en kryddig och frisk karaktär med toner av björksav och björkknopp, citronzest samt den klassiska O.P.-kryddningen kummin, anis och fänkål.



Spara i lista

Expedition Malbec Organic

Systembolagsnummer: 2557

65,00 kr

Ett passande vin till köttbullarna! Smaken är fruktig med inslag av blåbär, körsbär, viol, och färska örter. Vinet är ekologiskt, kommer från Argentina och görs på druvan Malbec.

Se också



Polpette & insalata di pomodoro.

Får det lov att vara en variant på köttbullar direkt från Toscana kanske? Servera med en fräsch tomatsallad och ett glas Chianti och du är nästan i Italien.

[Läs mer](#)



Älgpasta med syrad grädde, svamp och rårörda lingon.

Linnéa bjuder på ett recept på en underbar pasta med viltkött.

[Läs mer](#)



Solgul fisksoppa med torsk och lax.

Ett riktigt bra basrecept på fisksoppa med torsk, lax och saffran som du kokar på 30 minuter.

[Läs mer](#)



Vegetariska recept - middagstips och inspiration.

Behöver du inspiration till din vegetariska matlagning? Här listar vi femton goda vegetariska rätter med tillhörande vintips, perfekt när du behöver inspiration till nästa middag.

[Läs mer](#)

Utskrift