

Grill frikadeller



12 frikadeller

500 g hakket svinekød
100 g havregryn
100 g mel
2 æg
1 danskvand
1 løg, fintrevet
2 tsk salt
2 tsk peber
1 tsk muskatnød, revet

Læg farsen i en skål tilsæt havregryn og mel og derefter æg og revet løg. Rør godt. Tilsæt danskvand, til farsen har en passende konsistens. Smag til med krydderier.

Farsen skal helst hvile køligt i minimum 30 minutter og i mellemtiden kan du gøre grillen klar og varm æbleskivepanden op.

Læg fedstof i hullerne på panden, og dump en klump fars ned i hver. Farsen skal ikke fylde hullet helt op. Vend frikadeller når de danner skorpe, så de bliver runde og stegt på alle flader.

Servering: Med nye danske kartofler, smørsovs og agurkesalt til.

Kilde: inspireret af idenyt.dk

06.06.2015