SENIORMADLAVNING

MINIFRIKADELLER
40 PERSONER

Ingredienser
1600 g hakket grisekød ca 80-90 deller
3 tsk salt
1,5 tsk peber
3 æg
Løgpulver ca. 50-100 g
2½ dl hvedemel
3 dl mælk, fx minimælk
6 spsk olie
3 glas Rødkål

Fremgangsmåde

1. Kom kødet i en skål.
2. Kom salt, peber og æg i skålen
3. Put løgpulver i skålen.
4. Rør det godt sammen.
5. Rør hvedemelet i.
6. Rør mælken i og rør det godt sammen.

Stegning

1. Dyb en teske i et glas koldt vand. Tag fars op på skeen og form en frikadelle. Læg de ca. 80 færdigformede frikadeller på tallerkener.
2. Alternativt kan man lave en sprøjte pose af en plasticpose og klippe et ”Passende” hul og presse farsen igennem og derved få lidt mere ens frikadeller.
3. Kom halvdelen af olien på en pande, og lad det blive varmt ved god varme.
4. Olien skal sige lyde – dvs. syde, når kødet kommer på panden.
5. Læg så mange små frikadeller, som der er plads til på panden.
6. Brun frikadellerne ca. 2 minutter på hver side.
7. Skru ned til middel varme. Vend frikadellerne.
8. Steg frikadellerne ca. 3 minutter på hver side, til de er gennemstegte.
9. Tør panden af med køkkenrulle – det er en voksenopgave.
10. Steg resten af frikadellerne på samme måde.

Rødkål lunes i gryde og serveres sammen med Frikadeller og rugbrød