



Dansk Frikalet®

MED LØG OG GULERØDDER

Frikadeller, der smager ligesom mormors!

Ingredienser:

- 1 pk. **Frikalet® Original**
- 500 g Kalve/svinefars
- 2-2,5 dl Koldt vand/mælk
- 1 stk Løg
- 4 stk Revne gulerødder

Fremstilling

Løget skrælles og hakkes til fine tegn. Gulerødderne skrælles og rives. 500 g hakket kød, Frikalet® og 2 dl. kold vand/mælk kommes i en skål. Grøntsagerne tilsættes og farsen røres sammen til den binder godt. Frikadellerne steges på pande ved god varme i 5-6 minutter på hver side til de har en sprød skorpe.

Serveringsforslag

Serveres helt klassisk med hvide, kogte kartofler, surt og brun sovs til.

Tips og idéer

Løg og gulerødder kan undlades eller udskiftes efter sæsonen.