



Slötorps Soppfrikadeller

Munsbitstora små frikadeller (kokta småköttbullar) att ha i soppa. En förträfflig ingrediens i en rykande varm spenat eller grönkålssoppa den där rugguga höstdagen. Frikadellerna passar att göra i förväg och frysa i lagom sopp-portioner bara att hämta upp ur frysen när det är dags. Det här receptet ger frikaledder till 4 portioner.

Receptet är för ca 4 personer men kan justeras att passa både fler och färre.

Ingredienser

200-250 gram Kalv- eller Fläskfärs
1 Litet ägg
1/2 dl Vispgrädde
1 msk Ströbröd
1/2 tsk Salt
1 krm Vitpeppar eller lagom många varv på pepparkvarnen.

Gör så här

1. Blanda alla ingredienserna till en formbar smet.
2. **A-** Lägg bollarna direkt i soppan och låt koka med på låg värme 8 - 12 minuter, eller
B- Koka dem i lättsaltat vatten tills de flyter upp - tar bara några minuter.
3. Lägg de nykokta bollarna på ett fat att kallna och frys dem sedan i lämpliga sopp-portioner.

Smaklig Måltid

/Peter