

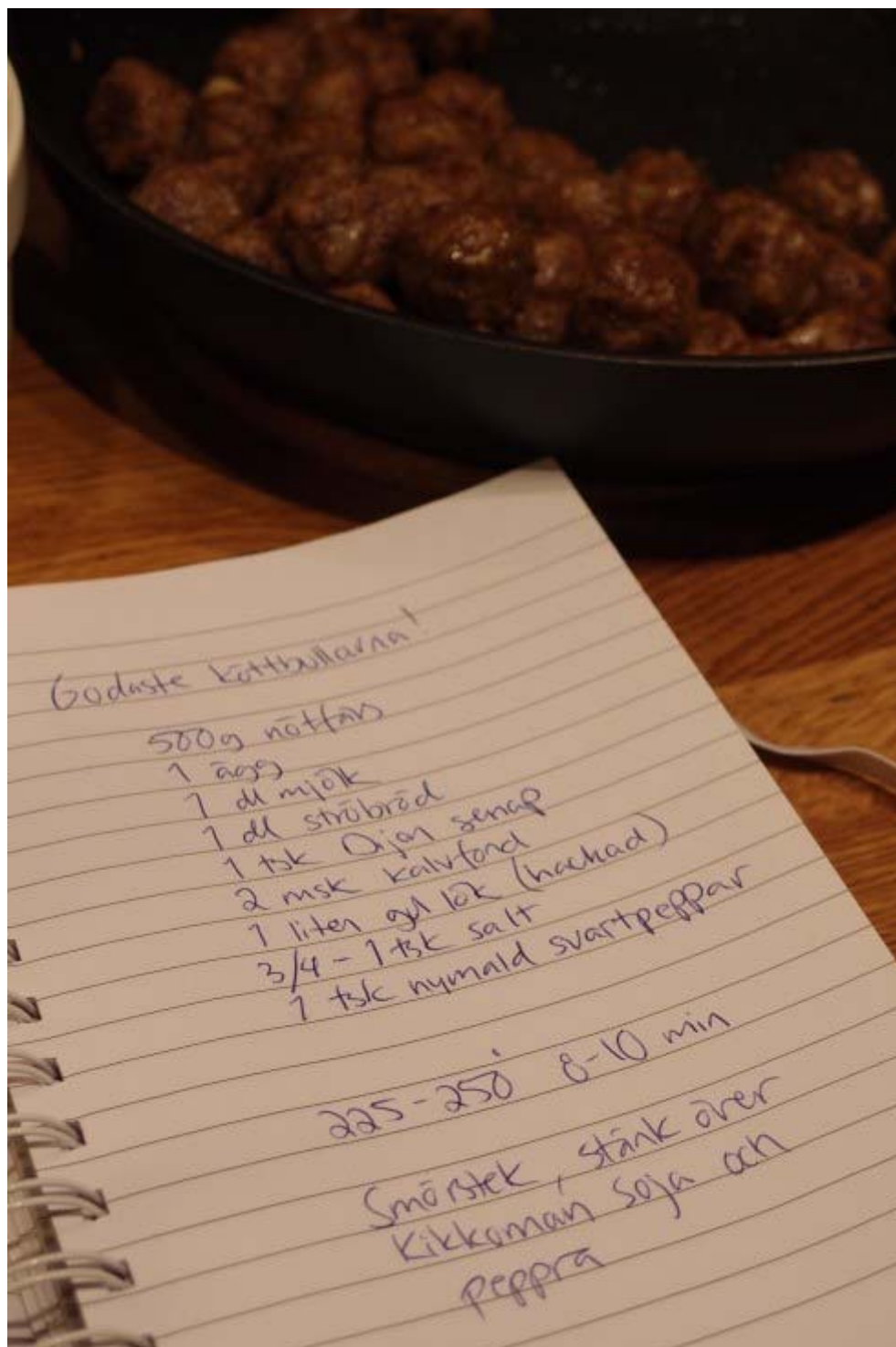
EN SMAKSAK

☺

Köttbullar med rosmarin & hasselnötter

Ändigt länge sedan (<https://ensmaksak.com/2013/12/02/kottbullar-med-rosmarin-hasselnoter/>) jag hittade ett recept som jag aldrig kommer ersätta. (Dåligt kryddat kött är inte min melodi, som ni redan vet vid det här laget). Däremot är det ju trevligt att komplettera med lite olika smakkompisar. Variation förnöjer så senast blev det med hasselnötter och rosmarin, en tuggig och smakrik historia. (Men en handfull hackade örter och en pressad vitlöksklyfta till grundreceptet blir också magiskt gott).

Här är grundreceptet:



(<http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/12/p1300649-e1327954211932.jpg>)

...Som jag kompletterade med 1 tsk torkad rosmarin och ca 1,5 dl grovhackade hasselnötter. Lite av svartpepparn ersatte jag dessutom med kryddpeppar.

Det här vet ni också redan, men jag rullar alltid mina köttbullar direkt på en plåt med bakplåtspapper och kör dem en kortis i ugnen innan jag smörsteker dem i stekpannan. Det ger perfekt form och går faktiskt snabbare än att steka dem enbart i panna.

Väl i pannan så behövs inte så mycket mer än smör, Kikkoman sojasås och en skvätt grädde om man vill ha bara lite sås.



(<http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/12/pb304392-e1385902567292.jpg>)

Inte alls dumt tillsammans med smör- och rosmarinstekta äpplen och lite extra hasselnötter.



<http://ensmaksakdotcom.files.wordpress.com/2013/12/pb304405.jpg>

You May Like



Etiketter: [godaste köttbullarna](http://ensmaksak.com/tag/godaste-kottbullarna/) (<http://ensmaksak.com/tag/godaste-kottbullarna/>), [köttbullar med rosmarin och hasselnötter](http://ensmaksak.com/tag/kottbullar-med-rosmarin-och-hasselnötter/) (<http://ensmaksak.com/tag/kottbullar-med-rosmarin-och-hasselnötter/>), [matblogg](http://ensmaksak.com/tag/matblogg/) (<http://ensmaksak.com/tag/matblogg/>), [recept](http://ensmaksak.com/tag/recept-2/) (<http://ensmaksak.com/tag/recept-2/>)

- KOMMENTARER 9 kommentarer
- KATEGORIER *Mat, Recept, Smått & gott*

9 svar till “Köttbullar med rosmarin & hasselnötter”

Sara på Vardag.nu 2 december, 2013 den 21:40 #

Spännande med hasselnötterna i – det ska jag prova!

SVARA

Johanna 3 december, 2013 den 12:54 #

Väldigt annorlunda men gott! Och rejält med tuggmotstånd.

SVARA

Erica 3 december, 2013 den 20:36 #

Det där låter supergott! Rosmarin är nog min favoritkrydda.

SVARA

Erica 3 december, 2013 den 20:58 #

Och rosmarinstekta äpplen MÅSTE jag för övrigt testa. Det låter som en utmärkt kombination.

SVARA

Johanna 3 december, 2013 den 22:39 #

Mycket gott

SVARA

Erica 7 december, 2013 den 20:27 #

Det kan jag tänka mig. Steker du dem i smör då, eller?

Johanna 7 december, 2013 den 21:13 #

Först ugnen, sedan smörsteker jag dem med lite stänk av Kikkoman soja. Lika gott varje gång! Vill man förbereda så fryser man in de ugnstekta köttbullarna och så tinar och smörsteker man dem inför servering.

Carina 14 januari, 2014 den 18:08 #

Kan man ha blandfärs istället?

SVARA

Johanna 14 januari, 2014 den 18:51 #

Absolut!

SVARA

[BLOGGA MED WORDPRESS.COM.](http://BLOGGA.MED.WORDPRESS.COM)

[THE BUENO THEME.](http://THE.BUENO.THEME)

Följ

Följ “en smaksak”

Powered by WordPress.com