

# GRÆSKE KØDBOLLER MED TOMATSAUCE OG KARTOFFELSKIVER

Denne græske specialitet med kødboller overhældt med varm tomat sauce er en rigtig "lady og vagabonden-ret", hvor spaghetten dog er skiftet ud med lækre kartoffelskiver.

Retten kan både spises med kødboller af oksekød og lammekød, og er helt eminent til hverdag og fest, når temaet skal være græsk.

Til

Til

- 500 g hakket oksekød (eller hakket lammekød)
- 3 fed hvidløg
- 1 tsk chilipulver
- 1 tsk spidskommen
- 1/2 tsk cayennepeber
- 1/2 tsk oregano
- 1 tsk salt
- 1 tsk peber
- 1 tsk basilikum
- 1 dl kefir eller yoghurt naturel
- 1 æg
- 2 spsk hvedemel

## Kartoffelskiver

- ca. 10 kartofler (store)
- rosmarin

## Tomatsauce

- 2 ds hakkede tomater
- oregano
- basilikum
- 1 fed hvidløg

Kom kødfarsen og ægget i en skål. Bland ægget godt ind i kødfarsen før de næste ingredienser kommer i. Tilsæt så alle krydderierne og presset hvidløg. Afslut med mel og kefir og rør det hele godt sammen. Form derefter farsen til ca. 15-20 kødboller, afhængig af hvor store du ønsker dem. De steges derefter i olie på en pande i 20 minutter ved medium varme.

Kartoflerne vaskes og kan eventuelt skrælles. De koges derefter i 10 minutter før de afkøles og skæres i skiver. Steg i olie på en pande til de bliver sprøde og krydder med salt, peber og rosmarin.

Tomatsaucen laves enkelt ved at hælde de hakkede tomater i en gryde, tilsætte krydderier og hvidløg og varme sauceen godt igennem.

Hæld tomat sauce over kødbollerne og server dem med kartoffelskiver ved siden af. Eventuelt kan man også lave en græsk salat



som man serverer til.

- 500 g hakket oksekød (eller hakket lammekød)
- 3 fed hvidløg
- 1 tsk chilipulver
- 1 tsk spidskommen
- 1/2 tsk cayennepeber
- 1/2 tsk oregano
- 1 tsk salt
- 1 tsk peber
- 1 tsk basilikum
- 1 dl kefir eller yoghurt naturel
- 1 æg
- 2 spsk hvedemel

## Kartoffelskiver

- ca. 10 kartofler (store)

- rosmarin

## Tomatsauce

- 2 ds hakkede tomater
- oregano
- basilikum
- 1 fed hvidløg

Kom kødfarsen og ægget i en skål. Bland ægget godt ind i kødfarsen før de næste ingredienser kommer i. Tilsæt så alle krydderierne og presset hvidløg. Afslut med mel og kefir og rør det hele godt sammen. Form derefter farsen til ca. 15-20 kødboller, afhængig af hvor store du ønsker dem. De steges derefter i olie på en pande i 20 minutter ved medium varme.

Kartoflerne vaskes og kan eventuelt skrælles. De koges derefter i 10 minutter før de afkøles og skæres i skiver. Steg i olie på en pande til de bliver sprøde og krydder med salt, peber og rosmarin.

Tomatsaucen laves enkelt ved at hælde de hakkede tomater i en gryde, tilsætte krydderier og hvidløg og varme saucen godt igennem.

Hæld tomatsaucen over kødbollerne og server dem med kartoffelskiver ved siden af. Eventuelt kan man også lave en græsk salat som man serverer til.