

# Stegte kødboller - med kanel og rødkålssalat

3 - 4 personer

## Ingredienser:

- 500 gr. hakket svinekød (ca. 6 %)
- ½ dl. hakket bredbladet persille
- ½ tsk. stødt kanel
- ½ tsk. groft salt
- friskkværnet peber
- 25 gr. smør

## Rødkålssalat:

- 1½ dl. creme fraiche
- 2 spsk. tyttebærsyltetøj
- 1 tsk. rørsukker
- ½ tsk. groft salt
- 400 gr. fintsnittet rødkål
- 2 pærer med skræl



## Tilbehør:

- flutes

*Bland det hakkede kød med persille, kanel, salt og peber. Stil blandingen tildækket i køleskabet i ca. 15 min. Form det krydrede kød til 12 -15 kødboller. Lad smørret blive gyldent i en pande. Steg kødbollerne først ca. 4 min. ved kraftig varme og derefter ca. 10 - 12 min. ved jævn varme. Ryst panden en gang imellem, så de bliver stegt på alle sider.*

*Tag kødbollerne op og hold dem varme.*

*Vend creme fraiche, tyttebærsyltetøj, sukker og salt sammen i en skål. Stil dressingen tildækket i køleskabet i mindst 15 min. Vend rødkål og pærer i dressingen og smag til. Kom rødkålssalaten i en skål og pynt med persille.*

*Server noget godt brød til*

*God appetit!*