Porredeller med pandestuvet spidskål

Til 2 personer

200 gr. hakket grisekød
1 løg - hakket
1 fed hvidløg, presset
1 porre
1 æg
Græskarkerner, ca. en håndfuld
Rugmel og mælk (til at samle dejen med)
Salt og peber

½ spidskål
Rapsolie
Evt. porrer, gulerødder og kartofler

Kog en porre så mør, at den kan skæres i mindre skiver – lad den afkøle lidt.(jeg lavede den i mikro ovnen)

Bland farsen og lav den gerne tidligt, så den kan hvile en times tid, før den skal tilberedes. Smag til med salt og peber.

Hak spidskål og forbered tilbehør – evt. gulerødder, porrer og kartofler. Eller hvad man har lyst til.

Form frikadellerne og put en skive porre indeni.

Lav tilbehøret, alt afhængig af om det skal koges eller i ovnen.

Svits det hakkede spidskål på en pande, uden det bliver for branket. Tilsæt bouillon og lad det simre ca. 10 -15 min.

Steg i mellem tiden frikadellerne på en pande.

Lav en meljævning til kålblandingen og smag til med salt og peber.

Jeg kan lide en fars, der er smag og bid i. Jeg synes at kål smager af mere, når det først er vendt på en pande.

Velbekomme !

https://ullerup.org/opskrifter/