

## Σουηδικά κεφτεδάκια

### Υλικά

- 1kg κιμάς ανάμεικτος (50-50)
- **125g Combi Κεφτεδάκι (Κωδ. 45512)**
- 250ml νερό
- 20ml ελαιόλαδο

### Για τη σάλτσα

- **200g Σάλτσα Ψητού Κρέατος (Κωδ. 55756)**
- **50g Σάλτσα Βουτύρου-Lemongrass (Κωδ. 55771)**
- 100ml κρέμα γάλακτος
- 1 κ. σ. μαρμελάδα berries

### Για το γαρνίρισμα

- Λίγα berries
- Λίγα φύλλα μαϊντανού

### Εκτέλεση

1. Σε μια μπασίνα αναμειγνύουμε το Combi Κεφτεδάκι με το νερό να ενυδατωθούν τα υλικά. Προσθέτουμε τον κιμά και το λάδι και ζυμώνουμε καλά.
2. Πλάθουμε σε κεφτεδάκια των 30g και τηγανίζουμε σε φριτέζα.
3. Σε ένα τηγάνι αναμειγνύουμε τη Σάλτσα Ψητού Κρέατος με την κρέμα γάλακτος και τη Σάλτσα Βουτύρου-Lemongrass και ανακατεύουμε καλά.
4. Μόλις πάρει βράση ρίχνουμε τα κεφτεδάκια και σκεπάζουμε με καπάκι.
5. Βράζουμε σε σιγανή φωτιά 5-7 λεπτά και αποσύρουμε από τη φωτιά. Όπως είναι ζεστά προσθέτουμε τη μαρμελάδα από τα berries.
6. Σερβίρουμε με πουρέ και προαιρετικά γαρνίρουμε με λίγα φρέσκα βατόμουρα και μαϊντανό.