

Σουηδικά κεφτεδάκια (Köttbullar)

Υλικά

- 1kg κιμάς ανάμεικτος (50-50)
- **125g Combi Κεφτεδάκι (Κωδ. 45512)**
- **200g Σάλτσα Ψητού Κρέατος (Κωδ. 55756)**
- **50g Σάλτσα Βουτύρου-Lemongrass (Κωδ.55771)**
- 25ml νερό
- 100ml κρέμα γάλακτος
- 20ml ελαιόλαδο
- Λίγα berries
- Λίγα φύλλα μαϊντανού

Εκτέλεση

1. Ρίχνουμε το Combi Κεφτεδάκι σε μπασίνα. Προσθέτουμε το νερό να ενυδατωθούν τα υλικά, έπειτα ρίχνουμε τον κιμά, το λάδι και ζυμώνουμε. Πλάθουμε σε κεφτεδάκια των 30g.
2. Ανακατεύουμε τη Σάλτσα Ψητού Κρέατος με την κρέμα γάλακτος και τη Σάλτσα Βουτύρου-Lemongrass.
3. Σε πυρίμαχο σκεύος απλώνουμε τη σάλτσα που ετοιμάσαμε και από πάνω τα κεφτεδάκια. Τέλος, από πάνω γαρνίρουμε με λίγα berries και φύλλα μαϊντανού.

Οδηγίες ψησίματος

Ψήνουμε σε φούρνο στους 180 °C για 20 λεπτά περίπου. Προσθέτουμε κατά τη διάρκεια του ψησίματος λίγο νερό όταν χρειαστεί.

