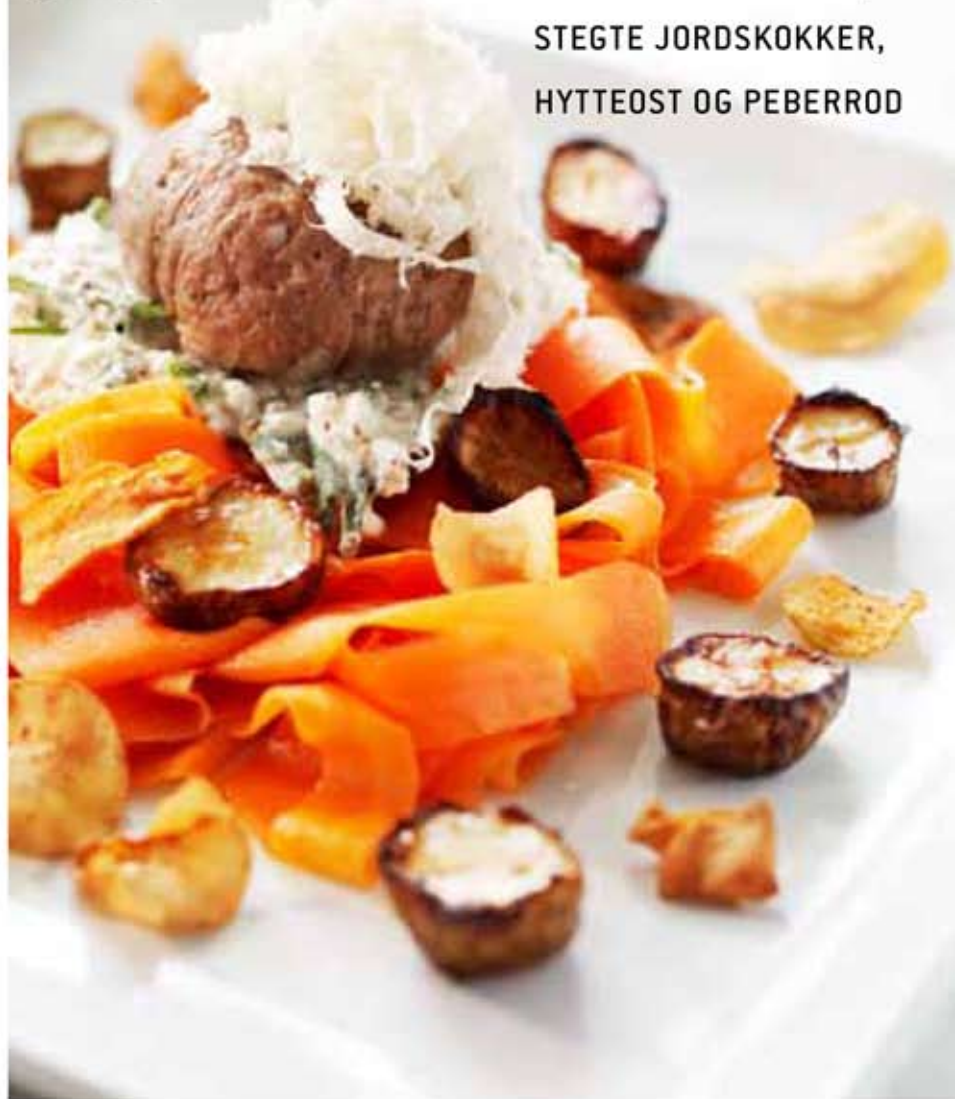


Kødboller

MED GULERODSSALAT,
STEGTE JORDSKOKKER,
HYTTEOST OG PEBERROD



400 g	hakket kalv
2 stk.	løg (finthakket)
4 dl	hytteost
1 bundt	purløg
2 dl	piskefløde
2 stk.	æg
Frisk	timian (finthakket)
2 stk.	ansjosfilet (finthakket)
½ tsk.	knust spidskommen
Lidt	peberrod
¼ tsk.	peber
1 tsk.	salt
1 pose	rodfrugtechips
2 fed	hvidløg (finthakket)
500 g	gulerødder
Saft af 1	appelsin
500 g	jordskokker
Saft af ½	citron
½ dl	neutral olie
1 spsk.	grov sennep

- Kødet røres med salt og peber, til farsen er sej, enten i foodprocessor (giver en fin fars), røremaskine eller i hånden. Æggene kommer i sammen med finthakket løg, hvidløg, ansjosfileter, timian og knust spidskommen. Til sidst tilsættes fløden, og farsen stilles på køl i mindst en halv time. Når kødbollerne skal tilberedes, formes de som runde frikadeller og pocheres i saltet vand, som lige akkurat er under kogepunktet. Vandet skal have så meget salt, at det smager som havvand.
- Gulerødderne skrælles, og fortsæt bare med at skrælle, til der kommer gulerodsbånd ud af det. Gulerodsbåndene dyppes i kogende saltet vand og derefter i iskoldt vand. Gulerodsbåndene må kun være i vandet i ganske få sekunder – ellers bliver de bløde. Derefter vendes og smages gulerødderne til med appelsinsaft og salt.
- Jordskokkerne vaskes og skæres i 2 cm lange stykker, vendes med saften fra en halv citron, den neutrale olie, lidt salt og peber og bages ved 250° C i ovnen, til de er gyldne. Hytteosten smages til med lidt grov sennep, salt, peber og skåret purløg.
- Det hele anrettes med gulerødderne i bunden, dernæst hytteost, kødboller og peberrod på toppen. Jordskokkerne og rodfrugtechips placeres rundt omkring på tallerknen.