

# KÖTTBULLAR

## MEDGRÄDDSÅS

4 portioner

### Köttbullar

1 gul lök  
2 skivor dygns gammalt vitt formbröd  
1 1/2 dl mjölk  
400 g kalvfärs  
100 g fläskfärs  
1 ägg  
smör och rapsolja till stekning  
salt, peppar

### Stuvade grönsaker

2 morötter  
1/4 rotselleri  
5 stora potatisar  
100 g brysselkål  
100 g sockerärtor  
salt, peppar  
2 dl bechamelsås  
storbladig persilja

### Gräddsås

2 msk smör  
2 dl kalvbuljong/  
utspädd kalvfond  
2 dl matlagingsgrädde  
2 msk äppelmos  
salt, peppar  
1 msk maizenamjöl

### Bechamelsås

100 g smör  
1 dl vetemjöl  
1/2 dl mjölk  
1 tsk salt  
4 varv på pepparkvarn

Börja med köttbullarna. Skala och hacka löken. Stek den hastigt på hög värme utan att den tar färg. Skär bort kanterna på brödsnivorna, lägg ner brödet i en skål och slå på mjölken. Låt svälla i en timme.

Blanda färsen med löken och ägget. Tillsätt brödet. Var noga med att finfördela det. Salta och peppra. Tillsätt ev lite vatten till smeten för att det ska bli smidigt. Forma till köttbullar. Stek bullarna i olja och smör i en het panna till de får fin färg.

Gör gräddsåsen. Koka upp kalvfond och grädde. Tillsätt äppelmos. Krydda med salt och peppar. Red av med maizenamjöl.

Gör bechamelsås. Smält smöret. Tillsätt mjölet. Rör så det blir fritt från klumpar. Tillsätt mjölken, vispa ordentligt. Koka upp. Salta och peppra.

Skala morot, rotselleri och potatis och skär i skivor. Skölj övriga grönsaker och koka alltsammans hastigt i lättsaltat vatten. Värm bechamelsåsen och slå den över de nykokta grönsakerna.

Lägg upp köttbullarna på fyra tallrikar, slå gräddsåsen över och lägg de stuvade grönsakerna vid sidan om. Garnera med persilja och servera.

