



# Kødboller

MED GULERODSSALAT,  
STEGTE JORDSKOKKER,  
HYTTEOST OG PEBERROD

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