

Albondigas på pind

INGREDIENSER TIL 5 PERSONER

Albondigas

- 500 g hakket lam
- 100 g franskbrød
- 2 dl mælk
- 1 æg
- 1 fed hvidløg
- ¼ tsk. stærk chili stødt
- Persille
- ½ tsk. spidskommen
- ¼ tsk. kanel
- Salt og peber
- Havregryn

Tomatsauce

- 3 spsk. Olivenolie
- 1 dåse flåede tomater
- 1 løg
- 4 fed hvidløg
- 2 dl vand
- Salt og peber
- Sukker
- Persille til pynt

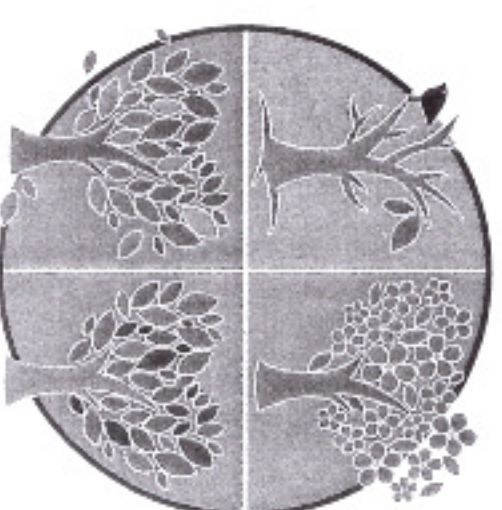
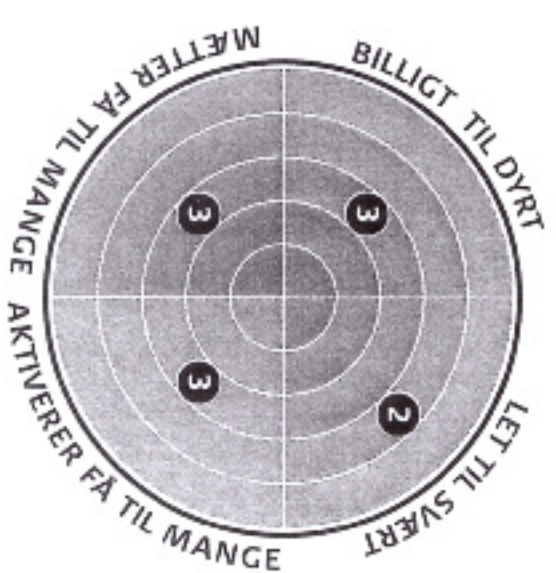
UDSTYR

Skål, to grydeskeer, decilitermål og spiseske. Skærebræt og kniv. Sno-brødspinde eller spid. Gryde til tomatsoaucen.

OPSKRIFT

Hvis retten indgår i en tapas menu, bør portionen halveres.

- Rør en fars af hakket lam, udblødt brødkrumme (franskbrødet), mælk, æg, hvidløg, chili, persille, spidskommen, en anelse kanel, salt og peber.



- Brug havregryn til at justere konsistensen af farsen.
- Form farsen til små boller og sæt dem på en snobrødspind, som er stump i enden. Sørg for at farsen er trykket godt sammen om spidsen.
- Rist dem over svag ild eller kraftige gløder.

Albondigas serveres med den kraftige tomatsoauce og masser af persille.

- Hak løg og hvidløg og svits i lidt olie, til løgene har fået lidt farve.
- Tilsæt de flåede tomater.
- Smag til med salt, peber og evt. sukker, og kog ind til saucen er meget koncentreret.
- Pynt med persille.

VARIATIONSMULIGHEDER

- Både farsen og saucen kan tilsættes årstidens friske urter.
- Der kan laves flere større farsbrød på hver sin lidt kraftige snobrødspind i stedet for mange små kødboller. Farsbrødene pensles regelmæssigt med olie under tilberedningen og skal stege i lang tid ved svag varme. Sørg for, at de er helt gennemstegte. De er færdige, når de let slipper pinden, og evt. rester på pinden skal se færdige ud. Skær farsbrødet i skiver og anret på et fad overhældt med sauce og drysset med persille eller andre urter.

NOTER

- Brug havregrynene til at gøre farsen så klæg, at den kan formes og sidder godt fast på pinden.
- Jo længere farsbrødet er, desto sværere er det at få det stegt lige meget over det hele.