



## Delikatessköttbullar på Rinkeby strutsfärs med cognacsrörda lingon

4 portioner

### Delikatessköttbullar

450 g Rinkeby strutsfärs

100 g kokt potatis

½ gul lök

1 tsk kryddpeppar

1 msk smör

1 ägg

¾ dl vispgrädde

1 tsk salt

1 krm nymald svartpeppar

25 g smör

### Cognacsrörda lingon

1 ½ dl lingon (färska eller frysta)

½ dl socker

1 tsk cognac

### Delikatessköttbullar

Finriv den kokta potatisen. Finhacka löken och fräs den mjuk i smöret tillsammans med kryddpeppar. Blanda potatis, Rinkeby strutsfärs och stekt lök. Tillsätt ägg, grädde, salt och peppar. Forma köttbullar med lätt fuktade händer och stek i omgångar i lite utav smöret.

Cognacsrörda lingon

Blanda försiktigt alla ingredienserna till de cognacsrörda lingonen tills sockret löst upp sig.



[www.rinkebystrutskalkon.se](http://www.rinkebystrutskalkon.se)

[info@rinkebystrutskalkon.se](mailto:info@rinkebystrutskalkon.se)

Tel: 0155-210800

Mobil: 070-5210800