

Kyllingefrikadeller med mandelmel

3 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Skær løget i små tern.

Kom hakket kylling, mandelmel, løg, æg, piskefløde, salt og peber i en skål. Rør godt til farsen er samlet. Lad farsen hvile i ca. 25 minutter.

Form kyllingefarsen til frikadeller og steg dem gyldenbrune i olie på en pande.

Ingredienser

450 g hakket kyllingekød

3/4 dl mandelmel

1 lille løg

1 æg

3/4 dl piskefløde

Salt og peber

Olivenolie til stegning