

# Kyllingefrikadeller med sød chilisaUCE

3-4 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Hak løget og peberfrugten fint. Rør dem sammen med kyllingefars, æg, havregryn, sød chilisaUCE, salt og peber.

Form farsen med en ske og steg frikadellerne i olie på en pande ved middel varme.

Tip! Er rigtig gode kolde i madpakken.

## Ingredienser

- 1 løg
- 1/2 rød peberfrugt
- 400 g kyllingefars
- 1 æg
- 50 g havregryn
- 2 spsk. sød chilisaUCE
- 1 lille tsk. salt
- Peber
- Olie til stegning

## Variationer

Server lidt sød chilisaUCE til at dyppe frikadellerne i.