

Kyllingefrikadeller med basilikum

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Hak hvidløg og basilikum fint. Rør bouillonterningen ud i kogende vand.

Rør farsen sej med salt og peber. Kom hvidløg og basilikum i. Rør bouillon i farsen. Tilsæt havregryn, paprika og æg. Rør farsen godt.

Form farsen til frikadeller og steg dem gyldne i olie på en pande.

Ingredienser

400 g kyllingefars

1 fed hvidløg

1/2 dl frisk basilikum eller 2 tsk. tørret basilikum

1 hønsebouillonterning

3/4 dl kogende vand

1/2 dl havregryn

1/2 tsk. paprika

1 æg

Salt og peber

Olie til stegning