

Abrikosglaserede kødboller

3-4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Ingredienser

450 g oksefars
2 æg
1 dl cornflakes
1 løg
2 tsk. dijonsennep
Salt og peber

Glasing:

1/2 dl barbecuesovs
1 dl abrikosmarmelade

Beskrivelse

Hak løget fint og knus cornflakesene let.

Bland fars, æg, cornflakes, løg, sennep, salt og peber i en skål. Lad det trække ca. 30 minutter.

Forvarm ovnen til 175 grader.

Form 16 kugler med hænderne og læg dem på en bageplade med bagepapir. Bag dem i ovnen i 15 minutter.

Bland barbecuesovs og abrikosmarmelade og kom ca. ½ spsk. på hver kugle. Bag 10 minutter mere.