

# Kyllingefrikadeller med nigella

2 pers.

**Mors Mad**

mad.winther.nu



## Beskrivelse

Hak krydderurterne.

Skær løg og hvidløg i små tern.

Bland det hakkede kyllingekød sammen med krydderurter, løg, hvidløg, æg, nigella, salt og peber. Rør farsen godt.

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

## Ingredienser

300 g hakket kyllingekød

3-4 spsk. hakkede friske krydderurter  
(dild, persille og timian)

1/2 rødløg

1 fed hvidløg

1 æg

1 spsk. nigella (sorte sesamfrø)

Salt og peber

Olie til stegning