

Frikadeller med cheddar

4 pers.

Mors Mad

mad.winther.nu



Beskrivelse

Kom farsen i en skål. Tilsæt revet cheddar. Riv løget fint og kom det i. Rør æg og piskefløde i. Tilsæt hønsebouillon lidt af gangen. Krydr med salt og peber. Rør chiafrøene i.

Lad farsen hvile i ca. 30 minutter, så chiafrøene kan absorbere væsken.

Form frikadellerne og sæt dem på en bageplade med bagepapir. Bag dem i ovnen ved 200 grader varmluft i 20-25 minutter til de er gyldne.

Ingredienser

500 g hakket kalv og flæsk

75 g revet cheddar

1 løg

1 æg

0,5 dl piskefløde

1,5 dl hønsebouillon

2 spsk. chiafrø

Salt og peber