



Ca. tidsforbrug

Forberedelsestid: 15 min.

Tilberedningstid: 30 min.

Traditionel dansk

Ingredienser

150 g. knoldselleri

1 liter vand

Kødboller:

500 g hakket svinekød, max. 9-15% fedt

½ dl mel

1 fintrevet løg

1 tsk. salt

peber

1 æg

ca. ½ dl mælk

Sovs:

100 g. smør

ca. 5 spsk. mel

ekstra vand

Tilbehør:

200 g. pasta

1 tsk. salt

Beskrivelse

Skald og skær knoldsellerien i grove tern og kog dem i vandet i 5 minutter. Tag dem op og læg dem til side. Gem vandet.

Farsen kommes i en skål sammen med mel, fintrevet løg, salt, peber og æg. Rør farsen sammen og tilsæt mælken lidt af gangen indtil farsen er lind. Farsen formes herefter til små boller med en ske. Boller skal ca. være på størrelsen med en valnød.

Tag en anden gryde og smelt smøret ved svag varme. Kom melet i lidt efter lidt, mens der piskes konstant, indtil det bliver til en tyk klumpet masse. Kom derefter vandet fra knoldsellerien i lidt efter lidt, indtil det bliver til mellemtyk sovs uden klumper. Brug evt. ekstra vand fra hanen.

Skru op for varmen. Kom kødbollerne forsigtigt i én efter en og kog dem i 10 minutter. Kom knoldselleri ternene i sammen med kødbollerne og kog ydeligere i 5 minutter. Imens knoldsellerien koger sammen med kødbollerne, kom 1½ liter vand i den første gryde der blev brugt til at koge knoldsellerien første gang. Kom pastaen samt salt i vandet og kog det i 3-5 minutter.

Server med lidt grønt pynt