

KJØTTBOLLER MED LINSER

Kjør løk, hvitløk og chili til en puré. Bland alle ingrediensene i en bolle. Smak til med salt og pepper. Form bollene med en skje og brun dem i en stekepanne med smør på middels varme. Etterstek de i ovnen på 180 grader i ca. 6 min.

Se egen oppskrift på søtpotethummus.

INGREDIENSER

- 1 kg kjøttdeig
- 500 g Norrek linser, tint EPD: 2704815
- 8 ss griljermel
- 120 g Norrek løkterninger EPD: 919274
- 30 g Norrek hvitløk hakket EPD: 4798096
- 10 g Norrek chili hakket EPD: 4798088
- 3 ss oregano
- 2 ts cayennepepper
- 2 ss røkt paprika
- 3 stk egg
- 4 ts salt
- Salt og pepper