

Camillas favorit 4 pers



Ingredienser:

- 500 g hakket oksekød
- 2 pressede fed hvidløg
- 2 spsk hvedemel
- 2 tsk citronsaft
- 3 tsk oregano
- 1½ tsk salt
- ½ tsk peber
- 300 g champignoner
- 1 hakket løg
- 70 g tomatpure
- 3 tsk sennep
- 5 dl bouillon
- 2½ dl fløde 18%
- Majsstivelse til jævning

How to:

1. Rør oksekødet med hvidløg, hvedemel, citronsaft, oregano
2. Form farsen i 3 cm store kødboller og brun dem på en pande
3. Tag dem af panden
4. Steg champignoner og løg på panden
5. Tilsæt tomatpure, sennep, bouillon og fløde og bring det i kog
6. Lad det koge ved svag varme i 10-15 min

7. Smag til med salt og peber og jævn saucen

Server med ris eller pasta