

# Krydrede kofta kødboller



## Ingredienser:

- 400 g hakket kalv- og svinekød (10%)
- 1 æg
- 1 fed hvidløg
- 1 cm finhakket ingefær
- 1 lille chili
- 1 tsk. salt
- 1/2 tsk. sort peber
- 1/2 tsk. stødt spidskommen
- 1 tsk. stødt koriander
- 150 g brune ris
- 1 dåse flåede tomater
- 1 spsk. olivenolie
- 400 g grønne bønner
- 1 stk. peberfrugt
- 1/2 bundt persille
- 2 spsk. balsamicoeddike

## How to:

1. Rør kødet med æg, hvidløg, ingefær, chili, salt og peber.
2. Form ca. 20 boller og stil dem på køl i 1/2-1 time.
3. Steg kødbollerne på en pande.
4. Kog risene.
5. Varm de flåede tomater og tilsæt spidskommen og koriander.
6. Kom kødbollerne i tomatsaucen og smag til med salt og peber.
7. Lynkog bønnerne i lidt vand.

- 8. Skær peberfrugten i tern og hak persillen.**
- 9. Rør olie-eddike-dressingen sammen og smag til med salt og peber.**
- 10. Bland de grønne bønner med peberfrugt og persille og hæld dressingen over.**
- 11. Servér kødbollerne med den krydrede tomatsauce og bøttesalaten.**