

## Frikadeller med tranebær

(6 personer til middagsret)

(10 personer til frokostret)

### Ingredienser:

500 g hakket skinkekød, 10-12 %

50 g saltede pistacienødder med skal

1 æg

1 dl minimælk

2 spsk. rasp

1 hakket rødløg

40 g tørrede grofthakkede tranebær

2 spsk. friske timianblade (eller 2 tsk. tørret)

### Fremgangsmåde:

Afskal pistacienødderne og hak dem.

Rør kødet sejt med 1 tsk. salt. Tilsæt æg, mælk, rasp, løg, pistacienødder, tranebær, timian og peber.

Form frikadellerne med en spiseske og læg dem på en bageplade med bagepapir.

Steg frikadellerne i ovnen ca. 30 min. ved 200° C. Vendes efter 15 min. Kernetemperaturen skal være 75° C når frikadellerne er færdige.

Køddretter - F



Livsstilscentret  
Brædstrup Sygehus