

# KØDBOLLER I CHAMPIGNONSAUCE

Mandag 17. januar 2022

## Ingredienser

600 g hakket oksekød  
2 skiver toastbrød cirka 60 gram  
1 lille løg  
2 fed hvidløg  
25 g parmesan fintrevet  
1 tsk salt  
1 tsk oregano  
1 tsk basilikum  
Peber  
2 æg  
Olie til stegning

## Champignonsauce

500 g champignon rensset godt  
1 løg  
30 g smør  
½ l. madlavningsfløde  
bouillion høns eller grøntsag  
Salt  
Peber  
Maizena  
Persille til pynt ved servering

## Bønner

2 rødløg  
500 gr. grønne bønner  
2-3 spsk. Sesamfrø  
50 gr. smør

650 gr. små kartofler  
Olie salt og peber  
Evt. krydderi

## Fremgangsmåde.

### Kødbollerne.

Skær brød i små tern.  
Fin hak løg og hvidløg  
Skær brødet i små tern eller nulr det så det bliver til krummer.  
Kom oksekød, løg, hvidløg, revet parmesan i en skål med oregano, salt, basilikum, lidt peber og æg.  
Rør/ælt det hele godt sammen.  
Form det til runde kødboller.  
Steg de i olie og smør

### Saucen

Hak champignon groft.  
Hak løg.  
Sauter løgene(ikkebrune)  
Derefter champignon, når champignonerne er er stegte tilsættes fløde, lidt citronsaft, salt peber. Smages til med lidt bouillion  
Er saucen for tynd tilsæt lidt jævning.  
Saucen må gerne være lys.

### Bønner

Hak rødløget til fine tern.  
Sauter dem i smørret, tilsæt bønnerne og lade dem stege med til de er næsten møre, der skal være bid i dem.

### Kartoflerne

Soigner kartoflerne, halver kartoflerne, vend dem i olie, salt, peber og krydderi.  
Steges v. 200 grader til de er møre og sprøde.