

Oppskrift

Köfte med marinert kålsalat og pistasjpesto



1

Mos hvitløk og elt inn i kjøttdeigen med chilipulver, spisskummen, finrevet sitronskall, finhakked bladpersille, salt og pepper til en jevn deig.

2

Form deigen til avlange kjøttboller (ca. 3x5 cm – ca. 35-40 g per stk.). Brun kjøttbollene på høy varme til de har en fin stekeskorpe. Legg over i en ildfast form og etterstek i ovnen på 200 °C i ca. 7-8 minutter.

3

Marinert kålsalat

Finstrimle rødkål, hodekål og rødløk, gjerne med en mandolin, og bland i en bolle med rosiner. Kok opp eplesidereddik, sukker, salt, karve, stjerneanis og chili og småkok til sukkeret er oppløst. Hell over grønnsakene og la avkjøle seg helt.

4

Pistasjpesto

Kjør alle ingrediensene til pestoen i en kjøkkenmaskin med knivblad til en jevn saus. Smak til med salt og pepper.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttdeig av Lam 2,5kg Fr Pk



Ingredienser

Köfte

Gilde Kjøttdeig av lam	600 g
Hvitløksfedd	2 stk
Chilipulver	1 ts
Spisskummen	1 ss
Sitron, finrevet skall	1 stk
Bladpersille, finhakket	
Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts
Olivenolje til steking	

Marinert kålsalat

Rødkål	0,25 stk
Hodekål	0,25 stk
Rødløk	2 stk
Eplesidereddik	3 dl

Köfte

Marinert kålsalat

Pistasjpesto

Sukker	2 ss
Salt	1 ts
Karve	1 ts
Stjerneanis	2 stk
Thaichili, delt i to	2 stk
Rosiner eller tørkede tranebær	1 dl
Pistasjpesto	
Basilikum	1 bunt
Olivenolje	2,5 dl
Pistasjnøtter, ristede	2,5 dl
Koriander	1 neve
Sitronskall	1 ts
Hvitløksfedd	2 stk

Salt og pepper