

Köfte

Ingredienser

- 500 g oksekød
- 1 løg
- 3 fed hvidløg
- 1/2-1 rød chili
- 1 dl rasp
- 1 æg
- 1 god håndfuld persille
- 1,5 spsk. spidskommen
- 1 tsk. stødt koriander
- 1 tsk. salt og lidt peber
- 1 spsk. paprika
- godt med olie til stegning

Sådan gør du

1. Kom oksekødet i en skål
2. Hak løg, hvidløg og chili og kom ved
3. Kom rasp, æg og krydderier i skålen og mos det godt rundt
4. Stil evt. farsen i køleskabet i en halv times tid, så den kan trække lidt.
5. Varm godt med olie op på en pande, form farsen til små kugler og steg dem i 5 minutters tid på hver side