

Köfte

Opskrift til 4-6 personer

Samlet tid

20-30 minutter

Ingredienser

- 500 g oksekød
- 1 stort løg
- 2 fed hvidløg
- 2 gulerødder
- 1/2 squash
- 1 dl rasp
- 2 æg
- 1 god håndfuld persille
- 1 spsk. stødt spidskommen
- 2 tsk. stødt koriander
- 1-2 tsk. salt og lidt peber
- 1 tsk. chilipulver
- 1 tsk. paprika
- godt med olie til stegning

Sådan gør du

1. Pil hvidløg og løg. Snit begge dele + gulerod og squash fint, enten i hånden eller i en food processor.
2. Bland det i en skål med kød, krydderier, æg og rasp.
3. Form dellerne og steg i rigeligt med olie, til de er sprøde og gyldne uden på og gennemstegte inden i.