



## Julkryddade vildsvinsköttbullar

Vem älskar inte köttbullar? Med vildsvinsfärs, grädde och kryddpeppar skapar du en ny knorr på julbordets serveringar. Vill du vara lite svinnsmart så använder du eventuellt icke-uppättna köttbullar

i en god pyttipanna i mellandagarna (eller spara undan ett gäng, för det är stor risk att allt går åt).

ANTAL PORTIONER CA: 4

### INGREDIENSER

500 g vildsvinsfärs  
1 liten gul lök, finhackad  
1 ½ dl grädde  
½ dl vatten  
1/2 dl ströbröd  
1 tsk salt  
1/2 tsk socker  
½ tsk stött kryddpeppar  
1 ägg  
Smör till stekning  
Rapsolja

### GÖR SÅ HÄR

1. Hetta upp en stekpanna med smör och stek löken på medelvärme tills den är mjuk och glansig.
2. Lägg den i en skål och låt svalna.
3. Tillsätt grädde, vatten, ströbröd, salt, socker och kryddpeppar.
4. Mixa med en stavmixer till blandningen är slät, låt svälla i 10 minuter.
5. Blanda ner ägg och färs.
6. Blanda hastigt till en jämn smet.
7. Gör en provköttbulle, stek den i smör och smaka av om det behövs mer salt och ev peppar.
8. Rulla färsen till köttbullar med oljade händer (använd neutral rapsolja) och lägg dem på en skärbräda som också är insmord med rapsolja.
9. Stek köttbullarna i smör i en stekpanna i cirka 8 minuter eller tills de är genomstekta.

### TIPS:

Smaksätt köttbullesmeten med stöta, torkade enbär och torkad timjan.

Handla svenst vildsvinskött  
[www.svenskvildsvinskott.se](http://www.svenskvildsvinskott.se)

