

Opskrift til ca. 40 frikadeller:

1 kg. hakket kalv og flæsk

2-3 æg

1 dl havregryn

2 spsk mel

1 skvat mælk

1-1½ hakket løg

250 g hakket broccoli (et helt broccolihoved vejer ofte 400 g) Hak det så småt som du kan (du kan også anvende den rensede del af stokken. Jeg bruger en maskine jeg har der kan hakke).

Salt og peber og evt. andre smagsgivere (jeg gir den ofte lidt chili - du kan også vælge oregano i stedet, så bliver det lidt græsk inspireret).

Alt blandes sammen til en fars som står og hviler mindst 30 min og herefter steges frikadellerne.

Velbekomme fra Pigen på Stigen.