



Urtefrikadeller

Ingredienser:

- 2 kg kogte kartofler
- Ca. 1 l. ramsløg og brændenælder (tag helst de øverste eller nyeste skud)
- 6 dl. havregryn
- 6 stk. pasteuriserede æg
- 6 dl. rasp
- Tilsæt evt. revet ost
- Salt og peber efter smag

Fremgangsmåde:

Kartofler skrælles og skæres i små stykker og koges, hvorefter de moses. Brændenælde skoldes, skyldes i koldt vand og hakkes fint. Kartoffler, ramsløg og/eller brændenælde, havregryn, æg og rasp blandes sammen. Der blandes evt. revet ost i og der krydres efter behag.

Havregryn og rasp tilsættes alt efter hvor lind farsen er. Farsen formes til små frikadeller, og steges på begge sider i olie på stegepanden.

***** Husk at rydde op og vaske op efter Jer*****