



GRÆSKE KØDBOLLER I GRØNTSAGSSAUCE MED FETA OG OVNSTEGTE KARTOFLER

4 PERSONER

Små lækre kyllingekødboller med sommerlig smag serveret i en sauce med masser af skønne grøntsager

Forberedelsestid: 30 min. Tilberedningstid: 25 min.

INGREDIENSER

400 g hakket kylling
1 tsk salt
1 fed hvidløg
2 tsk. oregano
Fintrevet citronskal fra $\frac{1}{2}$ økologisk citron
2 spsk. rasp
Friskkværnet peber
Olivenolie til stegning
2 små løg
2 små peberfrugter
1 lille aubergine
1 dåse hakkede tomater med krydderurter

600 g vaskede kartofler
Revet citronskal fra 1 økologisk citron
Olivenolie
Salt og peber
1 bdt. bredbladet persille
150 g feta

TILBEREDNING

Rør kyllingekødet sejt med salt og tilsæt knust hvidløg, oregano, citronskal samt rasp. Rør farsen sammen, lad den trække 5 min. og krydr med friskkværnet peber. Form farsen til 16 små kødboller og brun dem godt i olie. Ryst jævnlige panden så de forbliver runde og læg dem til side.

Skær løgene i både, peberfrugt og aubergine i tern. Steg grøntsagerne i olie til de er gyldne. Kom kødbollerne tilbage i gryden, tilsæt hakkede tomat og lad det simre 10 min. Kan også steges færdig i ovnen sammen med kartoflerne i ca. 15 min.

Skrub kartoflerne og skær dem i kvarte, de mindste kartofler halveres. Vend kartoflerne i lidt olie og krydr med salt og peber. Steg kartoflerne i ovnen ved 210°C ca. 25 min. til de er gyldne og møre.

Hak persillen fint og bland med revet citronskal. Kom det hen over kartoflerne. Drys også lidt over kødbollerne og smuldr til sidst feta ud over.

Server straks.

TIP:

Farsen er meget nemmere at forme og trille i hænderne, hvis hænderne fugtes en anelse i vand.