

Squashfrikadeller



4 personer

900 g squash, revet og knuget fri for væde

300 g løg, blendet

Lidt persille og basilikum, blendes sammen med løget

8 æg

12 spsk raps, gerne mere, til rigtig konsistens opnås

Salt og peber

1-2 fed hvidløg

1½ tsk bagepulver

1 tsk karry, kan udelades

1 tsk olie, til stegning

Bland squash, løg, æg, rasp og krydderurter. Krydr med salt, peber og form til frikadeller.

Steges ved middelvarme på en pande i olien, til de er gyldne og gennemstegte.

Frikadellerne kan også bages i ovnen i 40–45 minutter ved 200°. Servér med ekstra grønsager eller en grøn salat.

Kilde: Inspireret af hjemmet.dk

16.10.2016