
Glaserede kødboller på sesam coleslaw

Det skal du bruge til 4 personer

- Frosne middagskødboller
- Sesamfrø
- Sød chilisaUCE
- Østerssauce
- Sojasauce
- Citronsalt og skal
- Coleslaw fra C salat
- Spidskommen
- Thise creme fraiche
- Hvidlødspulver, salt og peber

Sådan gør du

- Kom de optøede kødboller på en varm pande
- Svinges med de tre sovse lige dele af hver
- Det koges lidt ind så bollerne bliver glaseret
- Krydres med salt og peber
- Tilsæt sesamfrø salt og skal fra citron
- Bland coleslaw med cremefraiche, spidskommen, hvidlødspulver, salt og peber

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen