
Pocherede kødboller i æblemost og forårskål

Det skal du bruge til 4 personer

- 1 pose middagskødboller
- 1 flaske æblemost
- 1 bundt dild
- 1 pose frisk babyspinat
- 1/2 spidskål skåret i strimler
- 1 spsk. sennep

Sådan gør du

- Kom kødbollerne i en gryde.
- Tilsæt 2 dl. Æblemost, sennep og lidt vand.
- Tilsæt salt og peber og lad dem pochere (de må ikke koge) i 14 min.
- Imens snitter du spidskål og vender det med det friske babyspinat og dild.
- Spidskålen vendes i kødbollerne og smages til - lad det lige snurre med 2-3 minutter.
- Du kan pifte op med lidt friske æbler i tern eller både.

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen