
Middags kødboller i sesam på syrnet kål

Det skal du bruge

- 1 pose frosne middags kødboller
- 1 fl. sød chili sovs
- Sesam
- Kokosmælk
- Kærnemælk
- Lime
- Sennep
- 1 pose snittet kål (gerne den med rødkål, grønkål, spidskål og gulerødder)
- 1 lille pose vasket spinat

Sådan gør du

- Kom de frosne kødboller (optøet) i engangsform (de runde af papir vi har i Brugsen)
- Kom sød chilisovs over
- Drys sesam over, og krydr med peber
- Tilberedes i 10 min. ved 200 grader i airfryer
- Bland kokosmælk og kærnemælk i forhold 1-1
- Mælkeblandingens smages til med lime, salt, peber og sennep
- Vendes med kål og spinat
- Serveres med de lune kødboller

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen