Frikadeller med kalvekød

12 styk

skål 1	1 1/2 liter	
hakket flæsk og kalv 8-12%	500 g	1 Rør saltet ud i kødet.
salt	1 7/8 tsk	2 Rør til kødet samler sig.
		3 Vent 10 minutter.

skål 2	1/2 liter	
rasp	1/2 dl	4 Rør i en ny skål.
hvedemel	2 spsk	
stødt peber	1/4 tsk	
natron	1/8 tsk	
mælk	1 dl	5 Rør i skålen.
sveskemos	1/2 tsk	
		6 Rør klumper ud.
		7 Vent 5 minutter.
		8 Rør rasp-grøden ind i farsen.

revet løg	1/2	9 Rør ind i farsen.
pisket æg	1	10 Rør ind i farsen.
		11 Stil i køleskab mindst 30 minutter.
stegesmør	○	12 Form frikadeller og steg på pande.
smagsneutral olivenolie	○	

Samme fremgangsmåde og håndtering som frikadeller uden kalvekød.

Hakket flæsk og kalv indeholder normalt 1/4 - 1/3 kalv.

Frikadeller med kalvekød smager praktisk taget som frikadeller uden.

Frikadeller, simple

12 styk

hakket flæsk og kalv 8-12%	500 g	1 Kom ingredienserne i en skål.
salt	2 tsk	2 Rør til farsen samler sig.
rasp	1/2 dl	
hvedemel	2 spsk	
stødt peber	1/4 tsk	
mælk	1 dl	
revet løg	1/2	
æg	1	
		3 Stil i køleskab mindst 60 minutter.
stegesmør	○	4 Form frikadeller og steg på pande.
smagsneutral olivenolie	○	

Simple frikadeller smager lidt grovere end normale frikadeller, men hvis man får dem med tilbehør som ikke er for mildt, så er de helt fine.