Svenske kjøttboller med fløtesaus (IKEA-kjøttboller)

Ingredienser



Svenske kjøttboller:
♥ 400 g kjøttdeig
♥ 400 g svinekjøttdeig
♥ 1 løk
♥ 1 hvitløksfedd
♥ 0,25 ts muskat
♥ 0,5 ts allehånde
♥ kvernet salt og pepper
♥ 1 egg
♥ 5 ss helmelk
♥ 100 g loffsmuler (se tips)
♥ 3 ss smør eller olje til steking

Fløtesaus:
♥ 60 g smør
♥ 40 g hvetemel
♥ 3 dl kjøttkraft (se tips)
♥ 2 dl kremfløte
♥ 1 ss soyasaus
♥ 1 ts dijonsennep
♥ kvernet salt og pepper

Potetmos:
♥ 800 g poteter (skrelt vekt)
♥ 50 g smør
♥ 1,5 dl helmelk

♥ flaksalt

Servering:
♥ persille
♥ tyttebærsyltetøy
♥ agurksalat (se tips)

Fremgangsmåte

Svenske kjøttboller:
Ha begge typer kjøttdeig, fint hakket løk og hvitløk og krydder i en food processor. Tilsett egget og melk. Kjør blandingen sammen til en jevn masse. Tilsett små biter av loff. Kjør dette sammen til alt har blandet seg godt sammen.

Finn frem et par brett, en skål med vann og en teskje. Form små kjøttboller. Bruk ca. 1 stor teskje kjøttmasse til hver bolle og rull dem jevne med hendene. Skyll hendene ofte i kaldt vann. Det blir til sammen 50 - 55 små kjøttboller.

Legg bollene på brett og dekk til med plastfolie. Sett i kjøleskapet i ca. 2 timer (se tips).

Brun kjøttbollene i stekepanne med smør og/eller olje. Legg dem så i en ildfast form med lokk (se tips). Stek kjøttbollene midt i ovnen ved 180°C i ca. 30 minutter.

Lag imens fløtesausen og potetmos.

Fløtesaus:
Smelt smøret i en kjele. Tilsett melet og visp blandingen sammen til en jevning. Spe med kjøttkraft og rør til blandingen er jevn og klumpfri. Tilsett deretter kremfløte, soyasaus og sennep.

Varm opp på middels varme mens du visper. La sausen småkoke i noen minutter, til den tykner, mens du rører hele tiden. Pass på at sausen ikke svir seg i bunnen av kjelen. Smak eventuelt til med litt kvernet salt og pepper.

Tilsett eventuelt et par dråper sukkerkulør dersom du ønsker mørkere farge på sausen (men husk at fløtesausen skal ha lys farge).

Potetmos:
Skrell potetene og del dem opp i litt mindre biter. Ha dem i en mellomstor kjele. Fyll

opp kjelen med vann så vannet dekker potetene godt. Kok potetbitene til de er helt møre. Sil vekk vannet.

Mos de varme potetbitene med en potetstamper. Ha først i smøret i kjelen, og bruk potetstamperen til å mose smøret jevnt inn i den varme potetmosen ettersom det smelter. Ha så i melken. Bruk nå en tresleiv eller lignende til å røre inn melken (tilsett litt ekstra melk dersom du synes den er for tykk). Smak til potetmosen med salt (og eventuelt hvit pepper). Se flere bilder tips i innlegget **HER**.

Servering:
Server varme kjøttboller med masse varm fløtesaus og potetmos.

Pynt med litt persille og server tyttebærsyltetøy og eventuelt agurksalat ved siden av.

Tips

♥ Siden kjøttdeig av storfe og svinekjøttdeig selges i pakninger à 400 gram, syntes jeg det var mest praktisk å bruke 400 av hver. Det blir kraftigere kjøttsmak på kjøttbollene hvis du bruker 500 g kjøttdeig av storfe og bare 250 g svinekjøttdeig.

♥ Jeg brukte her 100 myk loff i kjøttdeigen. Du kan i stedet bruke panko eller annen type tørr brødrasp. Du kan redusere mengden til 50 gram dersom du liker renere kjøttsmak på kjøttbollene.

♥ Det er lurt å la kjøttbollene ligge i kjøleskapet i et par timer før steking, for det gjør dem litt fastere slik at de holder fasongen bedre når de stekes.

♥ Jeg bruner kjøttbollene i stekepanne først, og har dem deretter i stekeovnen slik at de skal bli helt gjennomstekte. Det er lurt med ildfast form med lokk slik at kjøttbollene ikke blir tørre. Dersom du ikke har ildfast form med lokk, kan du dekke til formen med aluminiumsfolie.

♥ I fløtesausen brukte jeg 2,5 dl konsentrert kjøttkraft som jeg spedde med 0,5 dl kraft fra kjøttbollene i den ildfaste formen. Du kan også bruke kjøttbuljong eller kjøttfond som du blander ut med vann, men pass på at kraften har god og kraftig smak, ellers blir sausen for tam.

♥ Dijonsennep gir bedre smak på sausen enn vanlig, norsk sennep, så anbefaler å følge oppskriften på dette.

♥ Bruk gjerne hjemmelaget tyttebærsyltetøy. Ekstra god blir den, dersom du rører noen frosne tyttebær inn i den før servering.

♥ AGURKSALAT

Agurksalat ("*pressgurka*") er også populært tilbehør. Hvis du vil lage det, skiver du 1 agurk med en ostehøvel. Legg i en skål med 1 dl eddik (gjerne eplesidereddik eller hvitvinseddik), 1 dl sukker og 2 dl vann. Sett i kjøleskapet i et par timer slik at agurkene tar smak. Hell av væsken før servering.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/svenske-kjottboller-med-flotesaus-ikea-kjottboller