

Kyllingefrikadeller med rissalat

10 portioner

Ingredienser

1000g Danpo hakket kyllingekød
3-4 tsk. salt
½ -1 tsk. peber
2 finthakkede skalotteløg
1-2 dl hvedemel
2-3 æg
3-4 dl mælk
Smør eller olie til stegning.

Rissalat

5 dl ris
½ kg tomater
2-3 bdt. forårsløg
4 spsk. olivenolie
4 spsk. hvid balsamico
Salt, peber
2 små radicchio salat
2-3 store håndfulde rucola salat

Tilbehør

Brød

Tilberedning:

Kog risene som anvist på pakken og sæt dem til afkøling.

Rør kødet godt med salt, peber, skalotteløg, hvedemel og æg.

Rør mælken i lidt af gangen og lad farsen hvile i mindst 15 min.

Form farsen til frikadeller og steg dem i 4-5 min. på hver side ved jævn varme.

Bland de afkølede ris med kvarte tomater, snittede forårsløg, olivenolie og balsamico.

Smag til med salt og peber og tilsæt radicchio brækket i mindre stykker, samt rucola lige inden servering.

