

KØDBOLLER I FERSKNER



4 personer

300 g. hakket kalv/flæsk

2 spsk. rasp

1 æg

salt, peber

1 ds. ferskner

2 løg

3 tomater

soja

1 tsk. sambal oeleck

1 lille ds. tomatkoncentrat

100 g. bønnespirer

Bland farsen, form til små kødboller og steg dem i en gryde.

Tomat, ferskner og løg skæres i stykker og blandes med kødbollerne sammen med tomatkoncentrat, sambal oeleck og soja.

Saften fra abrikoserne hældes i sammen med vand til der er sauce nok.

Bønnespirene blandes i og saucen koger op.

Tilbehør: ris, lune flutes