



Oppskrift

Slik lager du hjemmelagde kyllingboller



Å lage kyllingboller er superenkelt! Slik lager du hjemmelagde kjøttboller trinn for trinn.

1

Slik gjør du

Finhakk løken og ha over i en bolle sammen med resten av ingrediensene.

2

Bland ingrediensene

Bland alle ingrediensene godt og lag små boller. Stek bollene brune ved middels varme i en stekepanne.

Server med ris og grønnsaker.

Tips: Det er lettere å lage fine boller hvis bruker en skje dyppet i vann mens du former bollene.

Produkter i denne oppskriften

Ng Kyllingkjøttdeig u/Salt 400g Enh

Ingredienser

Du trenger

Kyllingkjøttdeig	1 pk
Gul løk	0,5 stk
Salt	0,5 ts
Pepper	0,5 ts
Rosmarin	1,25 ts
Vann	(ca) 3 ss

Allergener