

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Παραδοσιακά Σουηδικά κεφτεδάκια



Κεφτεδάκια με πουρέ πατάτας, αρακά, κρεμώδη σάλτσα και μαρμελάδα μύρτιλο

ΜΕΡΙΔΕΣ: 1

Ένα πιάτο συνώνυμο με την ΙΚΕΑ. Απόλαύστε τα αυθεντικά Σουηδικά κεφτεδάκια με παραδοσιακά συνοδευτικά εύκολα και γρήγορα.

ΥΛΙΚΑ:

8 κεφτεδάκια HUVUDROLL

25g αρακά

SYLT LINGON μαρμελάδα

από ερυθρό μύρτιλο

ΓΙΑ ΤΟΝ ΠΟΥΡΕ ΠΑΤΑΤΑΣ

¼ της συσκευασίας πουρέ πατάτας

ALLEMANSRÄTTEN

Λίγο νερό ή γάλα

ΓΙΑ ΤΗΝ ΚΡΕΜΩΔΗ ΣΑΛΤΣΑ

1 συσκευασία

ALLEMANSRÄTTEN κρεμώδη σάλτσα

50ml κρέμα γάλακτος

300ml κρύο νερό

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Προετοιμάστε τα κεφτεδάκια, ακολουθώντας τις οδηγίες στη συσκευασία. Σερβίρονται ζεστά.
2. Προετοιμάστε τον πουρέ πατάτας, ακολουθώντας τις οδηγίες στη συσκευασία. Προσθέστε φρεσκοτριμμένο μαύρο πιπέρι. Σερβίρεται ζεστό.
3. Προετοιμάστε τη σάλτσα, ακολουθώντας τις οδηγίες στην συσκευασία. Σερβίρεται ζεστή.
4. Ζεστάνετε το νερό μέχρι να βράσει. Προσθέστε τον αρακά αφήστε τον να βράσει για περίπου 5 λεπτά. Σερβίρεται ζεστό.

ΓΙΑ ΤΟ ΣΕΡΒΙΡΙΣΜΑ:

Λίγη μαρμελάδα μύρτιλο συμπληρώνει γλυκά την πλούσια γεύση αυτού του πιάτου.

