VEGETARISK

Gröna quornfärsbullar

Kock: **Anna Edvinsson** Tid: **40 min** Portioner: **2**

40

Ugnsbakade soja- eller quornfärsbullar smaksatta med basilika och chili.

INGREDIENSER

0.75 dl ströbröd
0.5 dl havremjölk
1 st lök
1 kruka hackad basilika
600 gram soja eller quornfärs
250 gram ricotta
2 st ägg
0.5 tsk chiliflakes
salt och peppar

GÖR SÅ HÄR

1. Blanda ströbröd och havremjölk i en bunke och låt svälla i ca 10 min.
2. Hacka lök och basilika och ha sedan i alla ingredienser i bunken och blanda väl.
3. Rulla till små bollar och grädda i ungen i ca 25 min på 200 grader eller stek i stekpanna. Jag föredrar att ha dem i ugnen, de håller ihop bättre och kräver mindre arbete.