

Lammfärsbullar med tomatsås och bulgur

Lammfärsbullar

600 g lammfärs
½ dl ströbröd
2 klyftor vitlök
salt, peppar, spiskummin, oregano

Blanda ströbrödet i en skål med ca 1 dl mjölk eller vatten. Låt det svälla i fem minuter.

Finhacka vitlöken.

Blanda i vitlök, lammfärs och kryddor i ströbrödet.

Forma avlånga köttbullar och stek dem i lite olja tills de är genomstekta.

Tomatsås

½ rödlök
1-2 klyftor vitlök
1 röd chili
2 msk rödvinsvinäger
1 burk passerade tomater
salt, peppar, spiskummin

Finhacka rödlök, vitlök och chili.

Stek i olja i en kastrull tills det blir lite genomskinligt och luktar gott.

Häll på rödvinsvinäger och låt vätskan fräsa bort.

Häll i de passerade tomaterna, krydda med salt, peppar och spiskummin.

Låt det koka ihop några minuter.

Koka bulgur enligt anvisningarna på paketet.

Tomatsallad

½ rödlök
4 tomater
olivolja
salt, oregano

Skala och halvera rödlöken.

Skör så tunna skivor som möjligt och lägg i en skål.

Skiva tomaterna och dela dem på hälften. Lägg i skålen.

Krydda med salt och oregano.

Häll på olivolja och blanda. Låt stå i minst 10 minuter.