

Ullas Gedefrikadeller

Ingredienser:

700 g. hakket gedekød
1 æg
150 g. løg
1 nip tørret mynte
1 tsk. stødt kanel
1 tsk. stødt spidskommen
2 tsk. stødt allehånde
6 spsk. hakket persille
3 spsk. hakket frisk koriander
1 nip chilipuvler eller cayenne
1 tsk. salt
Olivenolie

Løget rives på et råkostjern Krydderurterne hakkes fint De blandes godt med de øvrige ingredienser til en fars, som hviler min. ½ time i køleskaber Farsen trilles til små frikadeller, der steges i olien ved mellemstærk varme i 12-15 min