

Sten Bromans whiskyköttbullar med potatispuré, nejlikegurka och örtbodyad tomat.

6 portioner

650 g finmalen mager fläskfärs

1 liten gul lök

1 ½ dl ströbröd

2 dl vispgrädde

3-4 tsk salt

nymalen vitpeppar

whisky efter förstånd

smör till stekning

Potatispuré

1,2 kg potatis

3 dl mjölk

75 g smör

salt

vitpeppar

Garnityr

en gurka

12 kryddnejlikor

Örttbodyad tomat

3 tomater

1,5 vitlöksklyfta

1 krm av vardera basilika, dragon och rosmarin samt ½ dl ströbröd.

Blötlägg ströbrödet i grädde. Smeten blir fast och ett tips är att blanda lite i taget i flera bunkar. Annars kan det vara svårt att ströbröd uppblött. Smeten blir smidigare sedan whiskyn tillsatts. Hacka löken fint. Krossa bitarna med en gaffel. Blanda ströbrödet med färs, lök och whisky. Rulla små köttbullar. Stek på låg värme i rikligt med smör. Bullarna får inte ta för mycket färg. De ska vara ljusbruna.

Skala potatisen och koka den i osaltat vatten. Värm mjölken och smöret. Pressa ner potatisen lite i taget och vispa till ett fluffigt mos. Salta och peppra.

Skär gurkan i ca 6 cm långa bitar. Dela varje bit i 4 stavar, kärna ur och skär till båtform. Tryck i 2 kryddnejlikor i varje gurkbit och stek tillsammans med köttbullarna den sista minuten.

Dela tomaterna. Krossa vitlök, ströbröd och kryddor i mortel. Gratinera i mitten av 200° varm ugn i ca 6-10 minuter tills de får fin färg.

Skeda lite smör från stekpannan över köttbullarna just innan servering