

En opskrift fra frøslev.com

KYLLINGEFRIKADELLER

400 gr. hakket kylling

1 fintrevet gulerod og eller 1/2 groftrevet Squash

1-2 finthakket fed hvidløg

1 tsk tørret timian

1 tsk salt

friskkværnet sort peber

Farsen kan evt. tilføres lidt fint hakket rød peber og eller finthakket soltørrede tomater

Rør alle ingredienserne sammen. Lad farsen hvile.

Bliver farsen for blød, tilført en smule mel.

Form farsen til passende størrelse, form og steg kyllingefrikadellerne, gerne i smør.

SAF den 1. oktober 2022

<https://froeslev.com/kyllingefrikadeller.pdf>