



## Mexicanske frikadeller med tomatsalsa

Krydrede mexicanske frikadeller med lækker tomat- og granatæblesalsa.



[Bedøm opskrift](#)



30 min



Apr – Nov



Dagligt grønt



Lav på gluten

# Ingredienser

4 pers.

## Frikadeller

400 g hakket oksekød

1 tsk salt

1 løg

1 fed hvidløg

1 tsk stødt koriander

½ tsk spidskommen

½ tsk chilipulver

½ tsk paprika

1 knivspids cayennepeber

25 g smør

1 bundte koriander

## Salsa

1 granatæble

15 cherrytomater

1 rød chili

1 lime

½ tsk salt

*Opskrift, styling og foto: Linn Grubbström*

# Tilberedning

- 1 Rør oksekød og salt sejt i en skål.
- 2 Riv løg og hvidløg og kom det i skålen.
- 3 Tilsæt koriander, spidskommen, chilipulver, paprika og cayennepeber.
- 4 Vend forsigtigt alle ingredienser sammen.
- 5 Form frikadeller, og steg på en pande i smør.
- 6 Del granatæblet, og pluk kernerne.
- 7 Hak cherrytomater fint.
- 8 Hak chili fint.
- 9 Vend granatæble, cherrytomater og chili sammen.
- 10 Smag til med limesaft og salt.
- 11 Server frikadeller og tomatsalsa med koriander til.

