



Frikadellemuffins med kartoffeltopping & kold tomatsauce

Frikadellemuffins med kartoffelmos er et hit til børnefødselsdagen.



[Bedøm opskrift](#)



Ingredienser

6 personer

- 500 g hakket kalv & gris 4-7%
- 1 tsk salt
- 1 løg
- 1 fed hvidløg
- 1 spsk timian
- 1 æg
- 2 spsk Worcestershire sauce
- 50 g konc. Tomatpure
- 75 g revet gulerod
- 50 g rasp
- Friskkværnet peber

- 600 g skrællede kartofler
- 50 g smør
- 1 æggeblomme

- 1 dåse hakkede tomater

- Worcestershire sauce
- Sukker, salt, peber

Opskrift og styling Gitte Heidi Rasmussen, foto Betina Hastoft

Tilberedning

- 1 Rør kødet sejt med salt og tilsæt finthakket løg, knust hvidløg, timian, æg, worcestershire sauce, tomatpure, gulerod og rasp. Rør farsen sammen og lad den hvile 5 min. Krydr med peber og fordel farsen i 6 store muffin forme.
- 2 Bag dem 20 min. ved 200°C.
- 3 Skær kartoflerne i mindre stykker og kog dem møre i usaltet vand.
- 4 Hæld vandet fra, damp dem tørre og mos dem godt.
- 5 Rør mosen sammen med smør og æggeblomme og smag til med salt.
- 6 Fordel mosen oven på de forbagte postejer og bag i yderligere 12-14 min. til mosen er gylden.
- 7 Findel tomaterne med en stavblender og smag til med worcester shiresauce, sukker, salt og peber.
- 8 Server den kolde sauce til postejer.

