

## Chiliköttbullar

- 2 1/2 dl majsmjöl
- 2 dl varmt vatten
- 1 kg blandfärs
- 1 ägg
- 3 vitlöksklyftor
- 1 tsk salt
- 1/2 tsk svartpeppar

### *Tomatsåsen:*

- 2 1/2 dl majsmjöl
- 2 dl varmt vatten
- 1 kg blandfärs
- 1 ägg
- 3 vitlöksklyftor
- 1 tsk salt
- 1/2 tsk svartpeppar



Blanda majsmjöl med varmt vatten. Blanda köttfärs, ägg och majsmjölsblandning. Pressa i vitlöksklyftorna. Knåda väl och tillsätt salt och peppar medan du knådar. Ställ åt sidan.

### *Tomatsåsen:*

1. Mixa tomatkrosset och vitlöksklyftorna i en matberedare eller mixer till en puré. Ställ åt sidan.
2. Mixa chilin och vattnet i en matberedare eller mixer till puré.
3. Skala och hacka löken. Hetta upp oljan i en tjockbottnad kastrull och fräs löken på medelhög värme i ca 2 minuter, utan att den får färg. Tillsätt tomatsåsen och koka under lock på medelhög värme i ca 5 minuter. Rör ofta.
4. Tillsätt buljongtärning, salt och spiskummin och koka i ytterligare 2 minuter. Sänk värmen och tillsätt chipotlepurén.

Rulla köttbullar, stora som pingisbollar, och lägg i såsen. Höj värmen och låt koka i 3 minuter under lock. Sänk värmen och låt sjuda i ytterligare ca 15 minuter. Vänd försiktigt på köttbullarna en gång.