

# Frikadeller med svampe og tranebær

Senest opdateret: 4. september 2024

Vil du lave frikadeller med et nyt twist, så er denne opskrift lige noget for dig. Sådan har din familie og/eller gæster ikke smagt frikadeller før, og dermed bliver frikadellerne lige pludselig langt mere interessante og festlige.

## Ingredienser:

500 g hakket svinekød, gerne 9-12%  
100 g hvedemel eller rasp  
Ca. 3 dl sødmælk, mængden kan variere  
2 æg  
2 løg  
50 g tørrede svampe  
25 g tranebær  
Lidt frisk timian  
Salt  
Smør og olie

## Tilberedning:

Blød svampene op i rigeligt med vand et par timer før frikadellerne tilberedes. Svampene dryppes godt af og steges i smør ved svag varme, smag svampene til med lidt salt. Skær svampe og tranebær i små stykker og hak timian fint. Løgene hakkes også fint.

Rør kødet godt sammen med mel og salt, og tilsat herefter et æg ad gangen og rør videre. Vend svampe, tranebær, timian og løg i frikadellefarsen. Tilsæt herefter mælk indtil farsen har den ønskede konsistens, bemærk det kan være mindre end 3 dl.

Efter farsen har hvilet i en halv times tid steges frikadellerne i olie ved medium varme. De skal have 10-12 minutter alt efter størrelse, husk at gennemstege frikadellerne.