

# Krydrede lammefrikadeller

4 personer

Hakket lammekød laves ofte af boven eller andre bindevævsrige udkæringer og kan bruges i mange retter.

**Velkomme!**



## Ingredienser

### Frikadeller

500 g hakket lamme eller fårekød  
2 fed hvidløg  
2 løg  
2 finthakkede tomater  
½ spsk hakket frisk basilikum  
½ spsk hakket frisk salvie  
Salt  
Peber  
1 æg

Vegetabilsk olie til stegning

### Tzatziki

5 dl yoghurt  
1 agurk  
2 fed hvidløg  
2 spsk olivenolie  
Salt  
Peber

### Frikadeller

Pil og hak løg og hvidløg fint. Hak tomaterne i fine stykker og mos tomatkødet med en gaffel.

Bland det hakkede kød, med de finthakkede løg, de mosedede tomater, krydderier og æg. Ælt massen til en fast fars.

Form små kødboller eller pølser af farsen og steg dem 5-8 minutter på en pande i varm olie.

### Tzatziki

Yoghurten afdryppes i et kaffefilter til halv mængde - ca. 1 time.

Agurken skrælles, flækkes og udkernes. Agurken rives groft og trykkes fri for det meste væde. Hvidløg hakkes fint. Agurk, hvidløg og olivenolie røres i den afdryppede yoghurt, og Tzatzikien smages til med salt og peber.

Serveringsforslag: grøn salat, pitabrød og tzatziki