

## OPSKRIFT

# Albondigas

Albondigas er en del af de spanske tapas. Det er slet og ret små runde frikadeller eller kødboller, og sådan nogle finder man over det meste af verden i mange forskellige udgaver. Her er farsen krydret med stærk chorizo pølse og serveres i en kraftig tomat sauce.



Spanske kødboller i krydret tomatsauce. Skøn tapas. (© DR)

 LÆS OP

 ORDBOG

 TEKST




AF

**Brdr. Price**

14. DEC 2017 |

MERE END 30 DAGE GAMMEL

 <https://www.facebook.com/share.php?u=https%3A%2F%2Fwww.dr.dk%2Fmad%2Fopskrift%2Falbondigas>

 <https://www.twitter.com/share?url=https%3A%2F%2Fwww.dr.dk%2Fmad%2Fopskrift%2Falbondigas&text=Albondigas>



## ALBONDIGAS

- 400 g hakket oksekød
- 1/2 stærk chorizopølse
- 1 stort løg
- 4-5 fed hvidløg
- 4-5 spsk. hakket persille
- 1 æg 2-3 tsk. røget paprika
- salt og peber
- olivenolie til stegning

## **TOMATSAUCE**

- 2 dåser flåede, hakkede tomater
- 1 løg
- 4-5 fed hvidløg
- 1 rød chili
- 2 tsk. rosenpaprika
- 1 lille glas hvidvin
- lidt olivenolie
- salt, peber og sukker

## Fremgangsmåde

Begynd med tomatsaucen. Hak løg, chili og hvidløg fint og sautéer det i rigeligt olie i en gryde. Tilsæt rosenpaprika og lad det stege med et øjeblik. Tilsæt hvidvin og tomater. Skru ned for varmen og lad saucen koge igennem til den begynder at tykne lidt. Kør den jævn med en stavblender og smag til med salt, peber og sukker.

Til albondigas hakkes chorizopølsen ganske fint. Løg og hvidløg rives og persillen hakkes fint. Bland det hakkede oksekød med chorizo, løg, hvidløg, hakket persille, æg, røget paprika og salt og peber. Farsen æltes godt igennem og hviler gerne i køleskabet i en times tid, før den formes til kødboller på størrelse med en lille golfbold. Kødbollerne steges på en pande i olivenolie. Ryst panden jævnlige, så kødbollerne bliver jævnt brune. Hæld evt. lidt af olien fra og kom tomatsovcen over kødbollerne. Lad dem boble for ganske svag varme i 10 minutter. Kom dem i et fad og server. Albondigas behøver ikke at være rygende varme - det klæder dem bedst at være lune.

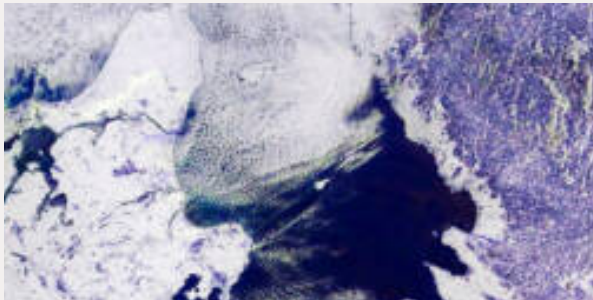
 FACEBOOK <https://www.facebook.com/share.php?u=https%3A%2F%2Fwww.dr.dk%2Fmad%2Fopskrift%2Falbondigas>

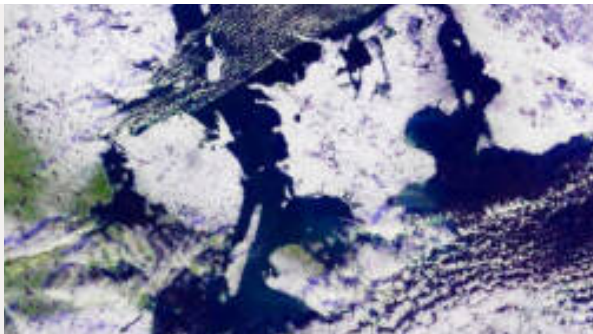
 (TWITTER) <https://www.twitter.com/share?url=https%3A%2F%2Fwww.dr.dk%2Fmad%2Fopskrift%2Falbondigas&text=Albondigas>

 KOPIER LINK

## Nyheder

BASERET PÅ DET, DU HAR LÆST FOR NYLIG





**VEJRET** | I GÅR KL. 16:00

**Kan ses fra Rummet:** Her ligger sneen i Danmark



**VEJRET** | I GÅR KL. 09:00

**Lunere vejr på vej:** Stadig iskolde nætter frem til weekenden



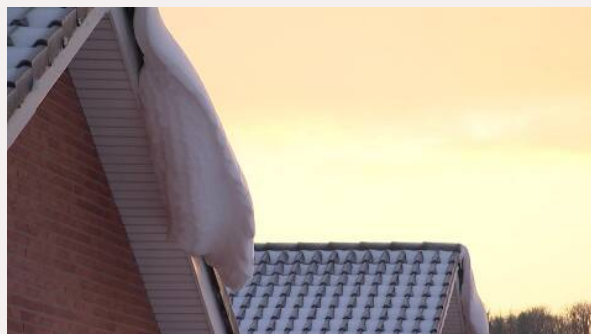
**UDLAND** | 8. JAN KL. 20:45

**'Hvem er du, hvis krigen kommer?'** Svenskerne opfordres til at forberede sig på krig



**CYKLING** | 7. JAN KL. 20:36

**Pogacar og kompagni vil udfordre Vingegaard med kunstig intelligens**



**INDLAND** | 8. JAN KL. 08:45

**Fra bidende frost til begyndende tøvejr:** Sådan undgår du problemer, når sneen smelter



**INDLAND** | 8. JAN KL. 13:53

**Politiet indfører skærpet strafzone på Christiania:** Vil ramme både sælgere og købere af stoffer hårdere

## Andre læser

**POLITIK** | I GÅR KL. 15:42

**Syg Rasmus Jarlov får orlov fra Folketinget**



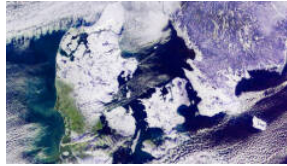
**INDLAND** | I GÅR KL. 16:30

**Politiet beder om befolkningens hjælp til søndagens folkefest**



**VEJRET** | I GÅR KL. 16:00

**Kan ses fra Rummet: Her ligger sneen i Danmark**



**EM HÅNDBOLD** | I GÅR KL. 14:21

**For første gang i mange år bliver Landin pustet i nakken**



**INDLAND** | I GÅR KL. 14:00

**Cykeldirektør med opsang: Snerydningen er for ringe**



**POLITIK** | I GÅR KL. 13:15

**Nu bestemmer socialdemokraterne selv, om de vil anerkendes med ordener og medaljer**





