



## Maisfylte kjøttboller av oksekjøttdeig, med tomat og selleri

Til 4 personer

600 g kjøttdeig av svin og storfe  
1 sjalottløk, skrellet og revet i små biter  
2 ss strøbrød  
4 ss vann  
1 egg  
1 dl Green Giant maiskorn

Bland strøbrød med vann og la det stå og trekke i fem minutter. Bland deretter sammen kjøttdeig, strøbrød, sjalottløk og egg. Krydre med salt og pepper. Stek deretten en smaksprøve og smak til.

Form kjøttdeigen til 12 boller, og lag et lite hull i hver bolle. Fyll mais i hullet, og forsegle deretter bollene. Brun dem i smør og stek dem i stekeovnen ved 180 grader til de er ferdige, det tar ca 8-10 minutter.

---

### Rotselleripuré

400 g rotselleri, skrellet  
4 dl crème fraîche

Kok sellerien myk i saltet vann. La den stå og dampe på komfyrkanten. Hell over crème fraîche og bland det til en jevn puré. Smak til med salt og pepper.

---

### Tomatsalat

2 kvister basilikum  
8 cocktailtomater  
4 plommetomater i ulike farger  
4 ss balsamicoeddik  
4 ss olivenolje  
2 salatløker, i strimler  
1/3 agurk, skrellet  
1 dl Green Giant salatmais

Del tomaterne og rør inn olivenolje og balsamicoeddik. Smak til med salt og pepper. La blandingen trekke i 15 minutter. Skjær agurken i centimetertykke biter og rør den sammen med de andre ingrediensene. Pynt med basilikumblader.

