

Frikadeller med tomat og agurkesalat

4 personer

400 g hakket svinekød
8 spsk. couscous
1-1½ tsk. salt
½ tsk. peber
1 løg
2 små æg
2 knsp. tørret chili
2 tsk. spidskommen
2 fed hvidløg
4 spsk. frisk persille
30 g feta
2 spsk. olie

Tomat og agurkesalat

6 tomater
1 agurk
1 løg
2 fed hvidløg
Salt og peber
Frisk dild eller mynte

Tilbehør: Brød

Kom couscous i 1 ½ dl kogende vand, og lad det stå ca. 5 minutter. Rør kødet med salt, peber, fintrevet løg, æg, chili, spidskommen og presset hvidløg. Vend hakket persille, smuldret feta og couscous i farsen. Sæt evt. farsen i køleskabet 15 minutter til 1 time, hvis der er tid til det.

Form kødet til ca. 32 små frikadeller. Brun dem i olie ved god varme på en pande. Skru ned til middel varme og steg dem færdige ca. 6 minutter.

Skræl agurken, skær den igennem på langs og fjern kernerne med en teske. Skær tomater og agurker i tern. Hak løg og hvidløg fint. Bland det og smag til med salt, peber og finhakket dild eller mynte.

Tilberedningstid cirka 30 minutter