

# Krydrede kødboller på spyd med Græsk Kartoffel

Til 2 personer

- 500 g hakket svine-/kalvekød
- 1 æg
- 2 fed hakket hvidløg
- 1 spsk. turret basilikum
- 1/2 tsk. rosmarin
- 1/2 l tsk. salt
- 4 store spsk. reven pecorino- eller parmesan ost
- tsk. spidskommen



Det hakkede kød røres sejt med salt.

De øvrige ingredienser tilsættes og røres godt.

Farsen skal hvile i mindst 1 time i køleskabet.

Form herefter små boller af farsen og sæt dem på små grillspyd.

Spydene steges på en pande i lidt olivenolie eller pensles med olivenolie og grilles på en varm grill.

Spydene serveres med Frigodan Græsk Kartoffel og evt. tzatziki,