

# Tapas: Spanske frikadeller (albondigas)



## Opskrift på spanske frikadeller i tomatsauce – albondigas – som tapas

Hver land sine kødboller. Albondigas er den spanske variant, som især vinder med sine meget dejlige og runde tomatsauce. Den ses ofte på tapas menukortet i både Danmark og Spanien.

Tomatsaucen er anderledes end de andre tomatsaucer, da den får sin smag fra mandler istedet for "grønne krydderurter". Opskriften kommer fra [www.madmor.dk](http://www.madmor.dk). Den fungerer godt som en let, salt snack. Det spanske navn er albondigas.

### Mængde

4 personer

### Tid

75 minutter

### Ingredienser

*Kødboller*

500 g hakket kalv/flæsk (10-12%)

1 dl rasp

3 spk rødvin

1 æg

2 fed hvidløg

2 spsk persille

2 tsk salt

Peber

*Tomatsauce*

40 g mandler

2 fed hvidløg

2 små løg

1 dåse hakkede tomater

2 spsk tomatpure

1 dl rødvin

2 dl grønsagsbouillon f.eks. fra terning

Rør hakket kød, rasp, 3 spsk rødvin, æg, 2 fed presset hvidløg, hakket persille og salt og peber, sammen til en fars. Steg frikadeller på størrelse med valnødder i olien på panden.

Hak mandlerne meget fint. Svits det pressede hvidløg kort og tilsæt mandlerne efter ½ minut. Tilsæt løget efter aromaen fra mandler og hvidløg begynder at brede sig. Blandingen svitses indtil løgene bliver klare, men inden de tager farve – på svag varme ca. 7-8 minutter. Tilsæt de øvrige ingredienser og lad sovsen simre i 25 minutter. Smag den til med salt, peber, sukker og eddike. Varm frikadellerne i tomatsovsen, inden de serveres.

Frikadellerne kan serveres på forskellige måde: Som tapas kan man putte en tandstik i, hvis det er stående buffet men albondigas kan også serveres direkte i saucen. Som hovedret kan det serveres med ris eller ovnstegte kartofler.