**Oppskrift # KJØTTBOLLER MED SPARK# som ble servert på Vinkurset 8.november:**

400 gr karbonadedeig

400 gr kyllingkjøttdeig

4 fedd hvitløk

1 chili

1 ss tørket persille

2 ts salt

1 ts pepper

2 egg

1 dl melk

3-4 ss griljermel

Bland deigene med krydderier, finhakket hvitløk og chili. Spe med sammenvispet egg og melk. Bland inn griljermel. Hviles noe. Form boller på ca 30 gram og stekes i panne med rapsolje.

