The Mindful Kitchen

John’s Meatballs - Johns Korvköttbullar

January 5, 2009 by astralfarmer

This recipe was emailed to me by our friend, John and features D’ELidas Picante Chombo sauce. John orders it directly from Panama and is so kind to share a bottle with us. I am now addicted!

Meatballs - (Köttbullar)
1 pound (450 gram) of Neese’s Hot Pork sausage - (Kan ersättas med Falukorv)
1 egg beaten - (1 vispat ägg)
1/3 cup dry bread crumbs - (1/3 kopp torra brödsmulor)
1 teaspoon garlic salt - (1 tesked vitlökssalt)

Sauce - (Sås)
1 cup tomato ketchup - (1 kopp tomatketchup)
1/3 cup brown sugar - (1/3 kopp brunt socker)
3 tablespoons vinegar - (3 skedar vinäger)
2 tablespoons light soy sauce - (2 skedar sojasås)
1 teaspoon D’Elidas Picante Chombo sauce (substitute your favorite) - (1 tesked Delidas)

Combine sausage, egg, breadcrumbs and garlic salt. Form into meatballs. Brown over medium heat in a large skillet until browned on all sides. Drain thoroughly.

Combine ketchup, vinegar, soy sauce and D’Elidas, and pour over meatballs. Cook, uncovered, over low heat 20 minutes or until meatballs are cooked through and sauce has thickened.

Blanda korv, ägg, brödsmulor och vitlökssalt. Forma som köttbullar. Bryn på medelvärme i stekpanna tills de får färg. Blanda ketchup, vinäger, soya och Delidas och häll över köttbullarna. Stek utan lock på svag värme i 20 minuter tills köttbullarna är genomstekta och såsen har tjocknat.