

# JULENS FAVORITER



## JULIGA BÖNBOLLAR

Recept av: Hanna Bergström  
4 portioner

### INGREDIENSER

2 dl havregryn  
1 gul lök  
2 vitlöksklyftor  
2 msk hackad persilja  
2 tsk torkad timjan  
½ tsk malen kryddpeppar  
1 krm malen nejlika  
1 krm kanel  
1 tsk salt  
svartpeppar  
2 tsk mörk soja eller 1 msk  
Misopasta  
450 g kokta Signeböner

### GÖR SÅ HÄR:

Sätt ugnen på 200 °C. Mixa alla ingredienser förutom bönorna i en matberedare tills finfördelat. Tillsätt bönorna och pulsa till en grov smet. Mixa inte för länge, du vill ha några bitar kvar i smeten. Rulla matskedsstora bollar av smeten, cirka 24 st, och lägg i en oljad ugnsfast form. Sätt in bullarna i ugnen och baka i 8 minuter. Ta ut pannan, vänd bollarna och baka 8 minuter till.

Du kan antingen frysa in bullarna och spara dem till jul eller äta dem direkt. Om du fryser dem, stek upp dem i ordentligt med olja innan du serverar dem.