# 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.**