



Bilde kan avvike fra oppskriften.



Kjøttboller av storfe i fløtesaus med potetmos, brokkoli og rørte tyttebær

Potetmos

500 g potetmos

Kjøttboller i fløtesaus

360 g kjøttboller med grønnsaker

1 pakke fløtesaus

Kokt brokkoli

1 stk brokkoli

Tilbehør

1 pakke rørte tyttebær

salt ^Bolje ^B^B Basisvare

- 1 **Potetmos:** Kok opp en kjele med vann. Legg posen med potetmos i vannet, og la den småkoke i omtrent 15 minutter.
- 2 **Kjøttboller i fløtesaus:** Varm opp en vid stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i 4–5 minutter, til de har fått en jevn stekeskorpe. Hell over fløtesausen, og la det hele småkoke i omtrent 5 minutter, eller til kjøttbollene er gjennomvarme.
- 3 **Kokt brokkoli:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Kutt ønsket mengde av brokkolien i buketter. Skrell og kutt stilken i biter. Kok brokkolibukettene i 3–4 minutter, eller til de er møre.
- 4 **Potetmos, fortsettelse:** Ha potetmosen over i en serveringsskål, og smak til med salt.
- 5 **Tilbehør:** Server de rørte tyttebærene til retten.

**Tips!**

Tilsett 1–2 ts soyasaus i sausen for ekstra god smak.