



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Danske krebinetter med dampet spisskål, erter, hvit saus og persillepoteter

Persillepoteter

350 g poteter
1 bunt bladpersille
½ ss smør ^B

Krebinetter

2 stk egg
300 g kjøttdeig av storfe og svin med linser
40–75 g panering
½ ts salt ^B

Dampede grønnsaker

1 bit spisskål
2 stk gulrøtter
125 g grønne erter
1–2 dl vann ^B

Hvit saus

2½ dl melk
1 ss hvetemel ^B
1 ss smør ^B

olje ^B
salt ^B
pepper ^B
smør ^B

^B Basisvare

- 1. Persillepoteter:** Kok potetene i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2. Krebinetter:** Bland inn ett av eggene i kjøttdeigen, og krydre med ½ ts salt og litt pepper. Form små, 2 cm tykke kjøttkaker av farsen. Pisk det andre egget i en skål, og ha paneringen i en annen. Vend kjøttkakene først i egget, og så i paneringen. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje og smør. Stek krebinettene i omtrent 4 minutter på hver side, til de er gylne og gjennomstekte. La krebinettene stå på lav varme frem til servering.
- 3. Dampede grønnsaker:** Del spisskålen i 2 båter gjennom stilkfestet. Skrell og kutt gulrøttene i skiver. Varm opp en stekepanne til høy varme, og ha i litt olje. Stek spisskålen i 2–3 minutter på hver side. Tilsett gulrøttene, de grønne ertene, 1–2 dl vann og litt salt. Damp spisskålen under lokk i 3–5 minutter, eller til den er mør. Sil av vannet og ha stekepannen tilbake på varmen i et par minutter uten lokk, så grønnsakene får dampet litt fra seg.
- 4. Hvit saus:** Smelt 1 ss smør i en kjele på middels varme, og visp inn 1 ss hvetemel. Visp inn melken, litt etter litt, og kok opp under omrøring. Skru ned til middels lav varme, og la sausen småkoke i omtrent 5 minutter. Rør om underveis, så sausen ikke svir seg. Smak til med litt salt.
- 5. Persillepoteter, fortsettelse:** Skyll, rist og finhakk persillen. Vend inn persillen og ½ ss smør i potetene.
- 6. God middag!**