



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kjøttboller med fløtesaus, kokte poteter, dampet kål og rørte tyttebær

Kokte poteter

300 g småpoteter

Hjemmelagde kjøttboller

300 g kjøttdeig av svin

1 ss hvetemel ^B

½ ts salt ^B

Dampet kål og gulrøtter

300 g hodekål

400 g gulrøtter

1 ss smør ^B

Fløtesaus

220 g fløtesaus

Tilbehør

60 g rørte tyttebær

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Kokte poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.

3. **Hjemmelagde kjøttboller:** Bland sammen kjøttdeigen, 1 ss hvetemel og ½ ts salt i en bolle. Ha litt vann på hendene, og form kjøttboller av kjøttdeigen. Legg kjøttbollene i en smurt ildfast form, og stek dem i ovnen i 10–12 minutter.

4. **Dampet kål og gulrøtter:** Kutt hodekålen i båter. Skrell og kutt gulrøttene i to på langs, og så i biter på skrå. Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Vannet skal bare så vidt dekke grønnsakene. Ha i kålen, gulrøttene og 1 ss smør. Damp grønnsakene under lokk i 6–7 minutter.

5. **Fløtesaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.

6. **Tilbehør:** Server de rørte tyttebærene til retten.



TIPS!

Du kan også steke kjøttbollene i stekepannen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i 6–7 minutter, til de har fått en jevn stekeskorpe.