



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kjøttkaker i brun saus med kokte grønnsaker, potetmos og rørte tyttebær

Potetmos

500 g rustikk potetmos med timian

Kjøttkaker i brun saus

390 g kjøttkaker
1 pakke brun saus

Kokte grønnsaker

2 stk gulrøtter
150 g brokkoli- og blomkålbuketter
125 g grønne erter

Tilbehør

1 pakke rørte tyttebær

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Potetmos:** Ha posen med potetmosen i en kjele, og dekk den med vann. Kok opp, og la posen med potetmosen trekke på lav varme i omtrent 10 minutter, til resten av retten er klar.
- 2. Kjøttkaker i brun saus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttkakene i omtrent 2 minutter på hver side, eller til de får en gyllen stekeskorpe. Hell den brune sausen over kjøttkakene, og kok opp. Skru ned til lav varme, og la kjøttkakene trekke i sausen i 5–10 minutter.
- 3. Kokte grønnsaker:** Kok opp en stor kjele med lettsaltet vann. Skrell og kutt gulrøttene i skiver. Kok brokkoli- og blomkålbukettene og gulrøttene i 2–3 minutter. Ha i de grønne ertene når det gjenstår omtrent 1 minutt av koketiden.
- 4. Tilbehør:** Server de rørte tyttebærene til retten.
- 5. Vel bekomme!**