



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kremet kjøttgryte med sjampinjong, potetmos og rørte tyttebær

Potetmos

500 g rustikk potetmos med timian

Kremet kjøttgryte

1 stk gul løk
2 stk gulrøtter
100 g sjampinjong
300 g kjøttdeig
½–1 pakke maisstivelse
1 pakke urtemiks
1 pakke oksebuljong
150 g crème fraîche
3 ss vann ^B
3 dl vann ^B

Tilbehør

1 pakke rørte tyttebær

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

soyasaus ^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. Kremet kjøttgryte, forberedelse:** Skrell og finhakk løken. Skrell og kutt gulrøttene i skiver. Børst soppen fri for jord, og kutt den i skiver.
- 3. Kremet kjøttgryte:** Varm opp en stor stekepanne eller en kjele til høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 2 minutter på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og stek videre i omtrent 2 minutter, til den nesten er gjennomstekt. Ha kjøttdeigen på en tallerken.
- 4. Kremet kjøttgryte, fortsettelse:** Stek grønnsakene fra punkt 2 i fett fra kjøttdeigen i 3–4 minutter. Ha kjøttet tilbake i pannen. Rør maisstivelsen ut i 3 ss kaldt vann i en kopp. Tilsett maisjevningen, urtemiksen, oksebuljongen, 3 dl vann og crème fraîche i gryten, og kok opp. La det hele småkoke i 4–5 minutter. Smak til med pepper og eventuelt salt eller soyasaus.
- 5. Potetmos, fortsettelse:** Ha potetmosen over i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.
- 6. Tilbehør:** Server de rørte tyttebærene til retten.



TIPS!

Du kan også smake til potetmosen med litt muskatnøtt for ekstra god smak.