



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Medisterkaker i soppsaus med brokkoli- og blomkålbuketter og rørte tyttebær

Kokt potet
1 stk bakepotet

Medisterkaker og soppsaus
100 g sjampinjong
195 g medisterkaker
1 pakke soppsaus

Brokkoli- og blomkålbuketter
150 g brokkoli- og blomkålbuketter

Tilbehør
1 pakke rørte tyttebær

olje ^B
salt ^B

^B Basisvare

1. Kok opp en kjele med lettsaltet vann til brokkoli- og blomkålbukettene.
2. **Kokt potet:** Kutt bakepoteten i seks eller åtte biter. Kok potetbitene i omtrent 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
3. **Medisterkaker og soppsaus:** Børst soppen for jord, og del den i to. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek soppen i 3 minutter, til den er gyllen. Legg soppen over på et fat.
4. **Medisterkaker og soppsaus, fortsettelse:** Ha medisterkakene i stekepannen, og stek dem i 2–3 minutter på hver side. Ha soppen tilbake i pannen, og ha i soppsausen. Kok opp, og la medisterkakene trekke i sausen i omtrent 4 minutter, til de er gjennomvarme.
5. **Brokkoli- og blomkålbuketter:** Kok brokkoli- og blomkålbukettene i 4–5 minutter. Hell av vannet, og la dem dampe fra seg i kjelen.
6. **Tilbehør:** Server de rørte tyttebærene til retten.



TIPS!

For å spare litt oppvask, kan du koke brokkoli- og blomkålbukettene sammen med poteten de 4–5 siste minuttene av potetens koketid.