



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hjemmelagde kjøttkaker i rødvins saus med poteter, ertestuing og tyttebær

Kokte poteter
350 g poteter

Kokt gulrot
2 stk gulrøtter

Ertestuing
½ pakke ertestuing

Kjøttkaker og rødvins saus
½-1 stk gul løk
300 g kjøttdeig
½ pakke kryddermiks
m/ingefær, muskat og
allehånde
¼-½ pakke panering
1 pakke rødvins saus
¼-½ ts salt ^B
½-1 dl melk ^B

Tilbehør
1 pakke rørte tyttebær

smør ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

1. Kokte poteter: Kok potetene i omtrent 20-25 minutter, eller til de er gjennomkokte.

2. Kokt gulrot: Skrell og kutt gulrøttene i skiver. Kok gulrøttene sammen med potetene de siste 10 minuttene av potetenes koketid. Sil av vannet, og vend inn litt smør.

3. Ertestuing: Kok opp en kjele med vann. Legg posen med ertestuing i vannet, og la den småkoke i omtrent 15 minutter. Ha ertestuingen over i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.

4. Kjøttkaker og rødvins saus: Skrell og finhakk løken. Ha kjøttdeigen i en bolle, og bland inn ¼-½ ts salt. Bland inn løken, kryddermiksen og paneringen. Spe på med ½-1 dl melk, litt etter litt, til du har en jevn farse. Form farsen til runde kjøttkaker (se tips).

5. Kjøttkaker og rødvins saus, fortsettelse: Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek kjøttkakene i 4-5 minutter, til de har fått en jevn stekeskorpe over det hele. Hell sausen i stekepannen sammen med kjøttkakene, og la alt koke under lokk i 5-10 minutter, eller til kjøttkakene er gjennomvarme. Tilsett litt vann hvis sausen skulle bli for tykk.

6. Tilbehør: Server de rørte tyttebærene til retten.

TIPS!

Ha kaldt vann på hendene når du skal forme kjøttkakene, det gjør arbeidet lettere. Hvis du ikke vil bruke hendene, kan du bruke to spiseskjeer. Stek gjerne en prøvekjøttkake, slik at du kan justere mengden krydder.