



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Danske krebnetter med kålstuing, erter og persillepoteter

Persillepoteter

350 g poteter
1 bunt bladpersille
½ ss smør ^B

Krebnetter

2 stk egg
300 g kjøttdeig av svin
½-1 pakke persillade
40-75 g panering

Kålstuing

300 g hodekål
4 dl melk
2 ss hvetemel ^B
2 ss smør ^B

Kokte gulrøtter og erter

2 stk gulrøtter
125 g grønne erter
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- Persillepoteter:** Kok potetene i 20-25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- Krebnetter:** Kna inn ett av eggene i kjøttdeigen, og krydre med persilladen, litt salt og pepper. Form små, 2 cm tykke kjøttkaker av farsen. Pisk det andre egget i en skål, og ha paneringen i en annen. Vend kjøttkakene først i egget, og så i paneringen. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje og smør. Stek krebnettene i omtrent 4 minutter på hver side, til de er gylne og gjennomstekte. La krebnettene stå på lav varme frem til servering.
- Kålstuing:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Fjern det ytterste laget på kålen, og kutt kålen i grove terninger. Kok kålbitene i 3 minutter, hell av vannet, og ha den over i en skål.
- Kålstuing, fortsettelse:** Smelt 2 ss smør i kjelen på middels varme, og visp inn 2 ss hvetemel. Visp inn melken, litt etter litt, og kok opp under omrøring. Skru ned til middels lav varme, og la sausen småkoke i omtrent 5 minutter. Rør om underveis, så sausen ikke svir seg. Vend inn hodekålen, og la det hele småkoke videre i omtrent 3 minutter. Smak til med salt og pepper.
- Kokte gulrøtter og erter:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Skrell og kutt gulrøttene i skiver. Kok gulrøttene i 3 minutter. Tilsett ertene, og kok videre i 2 minutter. Hell av vannet (se tips).
- Persillepoteter, fortsettelse:** Skyll, rist og finhakk persillen. Vend inn persillen og ½ ss smør i potetene.
- God middag!

TIPS!

Du kan også ha de kokte gulrøttene og ertene i kålstuingen. Hvis du vil spare litt tid kan kålen, gulrøttene og ertene kokes i samme vannet, og vendes inn i den hvite sausen. Kålen i 5-, gulrøttene i 3- og ertene i 2 minutter.