



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kyllingkaker i brun saus med poteter, gulrøtter og tyttebær

**Poteter, gulrøtter og erter**  
350 g poteter  
2 stk gulrøtter  
125 g grønne erter

**Kyllingkaker i brun saus**  
1 pakke oksebuljong  
300 g kyllingkaker  
1 ss smør <sup>B</sup>  
1 ss hvetemel <sup>B</sup>  
3 dl vann <sup>B</sup>

**Tilbehør**  
1 pakke rørte tyttebær  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Poteter, gulrøtter og erter:** Skyll eller skrell potetene, og skrell gulrøttene. Kutt gulrøttene i skiver. Kok potetene i lettsalatet vann i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomkokte. Kok gulrøttene med potetene de siste 5 minuttene av koketiden, og ha i ertene de siste 2 minuttene av koketiden.
- 2. Kyllingkaker i brun saus:** Smelt 1 ss smør i en kjele, og rør inn 1 ss hvetemel. Stek blandingen under omrøring, til den har fått en nøttebrun farge. Spe på med 3 dl vann, litt etter litt. Ha i oksebuljongen og kyllingkakene (se tips). Kok opp, skru ned varmen og la sausen og kyllingkakene småkoke i omtrent 5 minutter, eller til kakene er gjennomvarme. Smak til med salt og pepper.
- 3. Tilbehør:** Server de rørte tyttebærene til retten. God middag!

## TIPS!

Brun gjerne kyllingkakene i gryten med litt olje før du begynner å lage den brune sausen. Da får de en fin gyllen farge.