



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ferdiglagde kjøttkaker i brun saus med stuede grønnsaker og rørte tyttebær

Kokte småpoteter
300 g småpoteter

Kjøttkaker i brun saus
390 g kjøttkaker
1 pakke brun saus

Stuede grønnsaker
2 stk gulrøtter
150 g hodekål
½–1 pakke bechamelsaus

Tilbehør
1 pakke rørte tyttebær

salt ^B
pepper ^B
olje ^B

^B Basisvare

- 1. Kokte småpoteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2. Kjøttkaker i brun saus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttkakene i omtrent 2 minutter på hver side, eller til de har fått en jevn stekeskorpe. Hell sausen over kjøttkakene, og la det småkoke i 1–2 minutter. Skru ned til lav varme, og la kjøttkakene trekke i sausen i 5–10 minutter.
- 3. Stuede grønnsaker:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Skrell og kutt gulrøttene i tynne skiver. Kutt kålen i strimler. Kok gulrøttene og hodekålen i 2–3 minutter og sil av vannet. Ha grønnsakene tilbake i kjelen, og vend inn ønsket mengde av bechamelsausen. Kok opp, og smak til med salt og pepper.
- 4. Tilbehør:** Server de rørte tyttebærene til retten.