



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Krydrede kyllingkjøttboller med ostegratinerte poteter, tomatsalsa og aioli

## Ostegratinerte poteter

350 g poteter  
1 pakke revet Grande Premium

## Kyllingkjøttboller

300 g kyllingkjøttdeig  
50 g panering  
1 pakke paprikakrydder  
1 pakke persillade  
½ dl melk <sup>B</sup>

## Salat

1 stk hjertesalat  
1 stk tomat

## Tilbehør

1 pakke tomatsalsa  
1 pakke aioli

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

eplesider-, rødvin- eller hvitvinseddik <sup>B</sup>

olivenolje <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Ostegratinerte poteter:** Skyll og kutt potetene i fire. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte. Vend inn osten, og stek potetene i 5 minutter til.

3. **Kyllingkjøttboller:** Bland sammen kyllingkjøttdeigen, paneringen, ½ dl melk, krydderblandingene og litt salt i en bolle. Rull små kjøttboller av kjøttdeigen (se tips). Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i et par minutter på hver side, til de har en jevn stekeskorpe. Skru ned temperaturen til middels varme, og stek kjøttbollene videre i 4–5 minutter, til de er gjennomstekte.

4. **Salat:** Skyll salaten og kutt den i strimler. Skyll og kutt tomaten i terninger. Ha salaten og tomaten i en bolle, og vend inn litt olivenolje og valgfri eddik.

5. **Tilbehør:** Server tomatsalsaen og aiolien til retten.

## TIPS!

Du kan ha litt vann på hendene før du ruller kjøttbollene. Bruk gjerne opp grønnsaksrester i den friske salaten.