



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

# Reinsdyrkjøttboller i steinsoppsaus med poteter, kokte grønnsaker og rørte tyttebær

## Poteter

350 g poteter

## Reinsdyrkjøttboller i steinsoppsaus

300 g reinsdyrkjøttboller

2½ dl lettmeik

1 pakke oksebuljong

1 pakke steinsoppulver

1 dl vann <sup>B</sup>

1 ss hvetemel <sup>B</sup>

1 ss soyasaus <sup>B</sup>

## Kokte grønnsaker

½-1 stk brokkoli

2 stk gulrøtter

## Til servering

1 pakke rørte tyttebær

salt <sup>B</sup>

olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.

**2. Reindyrkjøttboller i steinsoppsaus:** Varm opp en vid stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i 3–4 minutter, til de har fått en jevn stekeskorpe.

**3. Reindyrkjøttboller i steinsoppsaus, fortsettelse:** Ha melken og 1 dl vann i et litermål. Visp inn 1 ss hvetemel, oksebuljongen, 1 ss soyasaus og steinsoppulveret, og hell blandingen over i stekepannen med kjøttbollene. La det hele småkoke i 2–3 minutter, til sausen tykner, og kjøttbollene er gjennomvarme.

**4. Kokte grønnsaker:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i biter. Skrell og del gulrøttene i skiver. Kok brokkolien og gulrøttene i 3–4 minutter, eller til det er mørt.

**5. Til servering:** Server de rørte tyttebærene til retten.



## TIPS!

For en raskere tilberedning kan potetene deles i mindre biter og kokes sammen med grønnsakene.