



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kjøttboller med fløtesaus, kokte poteter, dampet kål og rørte tyttebær

Kokte poteter og dampede grønnsaker

300 g småpoteter
300 g hodekål
2 stk gulrøtter

Hjemmelagde kjøttboller

300 g kjøttdeig av svin
1 pakke strøbrød
½ pakke kokestabil matfløte
½ ts salt ^B

Fløtesaus

220 g brun saus
½ pakke kokestabil matfløte

Tilbehør

60 g rørte tyttebær

olje ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Kokte poteter og dampede grønnsaker:** Ha potetene i en kjele, og dekk dem med lettsaltet vann. Kok opp under lokk, og la potetene småkoke på lav varme i 18 min. Kutt hodekålen i båter. Skrell og kutt gulrøttene i grove biter. Legg kålen og gulrøttene oppå potetene i kjelen når det gjenstår omtrent 5 minutter av potetenes koketid. Dekk med lokk, og la det dampe seg mørt.

3. **Hjemmelagde kjøttboller:** Bland sammen kjøttdeigen, strøbrødet, 1 ts salt og halve pakken med fløte i en bolle. Ha litt vann på hendene, og form kjøttboller av kjøttdeigen. Legg kjøttbollene i en smurt ildfast form, og stek dem i ovnen i 10–12 minutter.

4. **Fløtesaus:** Hell den brune sausen over i en liten kjele sammen med resten av fløten, og kok opp på middels varme under omrøring. Smak til med litt salt og pepper.

5. **Tilbehør:** Server de rørte tyttebærene til retten.



TIPS!

Du kan også steke kjøttbollene i stekepannen. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i 6–7 minutter, til de har fått en jevn stekeskorpe.