



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Ferdiglagde kjøttkaker i brun saus med stuede grønnsaker og rørte tyttebær

Mandelpoteter
400 g mandelpoteter

Kjøttkaker i brun saus
390 g kjøttkaker
1 pakke brun saus

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

Tilbehør
1 pakke rørte tyttebær

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Mandelpoteter:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann til koking av potetene. Ha potetene i vannet og kok i omtrent 3 minutter.
- 2. Mandelpoteter, fortsettelse:** Skru ned til middels lav varme, og la det hele småkoke i 10–15 minutter avhengig av størrelsen på potetene. Hell vannet av potetene når de er ferdigkokte, og ha lokket på kjelen igjen, slik at de holder seg varme frem til servering.
- 3. 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.
- 4. Stuede grønnsaker:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Skrell og kutt gulrøttene i tynne skiver. Kok gulrøttene i 3 minutter, ha så i hodekålen og kok videre i 2 minutter. Hell av vannet, og ha grønnsakene tilbake i kjelen. Vend inn ønsket mengde av bechamelsausen. Kok opp, og smak til med salt og pepper.
- 5. Tilbehør:** Server de rørte tyttebærene til retten.