



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Polpette med saltbagte kartofler, squash og gulerod

Saltbagte kartofler

400 g kartofler, små
1 spsk groft salt ^b

Polpette

1 fed hvidløg
½ stk citron
¼ pose fennikel/peber mix
300 g hakket gris & kalv

Squash og gulerod

2 stk gulerødder
1 stk squash
½ pk mynte, frisk
½ pose grøntsagsbouillon
1 tsk smør ^b
½-¾ dl kogende vand ^b

Det skal du selv have

salt ^b
mel ^b
olie ^b
peber ^b

^b basisvare

- 1. Saltbagte kartofler:** Tænd ovnen og varm op til 225°C (Varmluft). Skyl kartoflerne og vend dem i groft salt. Fordel kartoflerne på en bageplade med bagepapir og bag dem i ovnen ca. 20-25 min. til de er møre og sprøde.
- 2. Polpette:** Pil hvidløg og riv skal af citron fint. Rør fennikel/peber mix og citronskal i kødet sammen med lidt salt og pres hvidløg i. Form farsen til 3 kugler pr. person, tryk dem let flade og vend dem i mel.
- 3.** Varm lidt olie op på en pande ved god varme. Brun polpette ca. 1 min. på hver side. Skru ned til middel varme og steg ca. 3 min. på hver side til de er gennemstegt. Læg dem på en tallerken og hold dem varme f.eks. under stanniol. Tør panden af med køkkenrulle.
- 4. Squash og gulerod:** Skræl gulerødder og skyl squash. Skær begge dele igennem på langs og derefter i skiver på skrå. Varm lidt smør på panden ved god varme til det er gyldent, men ikke brunt. Svits gulerødderne ca. 2 min. Tilsæt squash og svits i yderligere 2 min.
- 5.** Skyl, tør og hak mynte. Skær citron i tynde skiver. Opløs bouillon i kogende vand. Kom bouillon på panden sammen med hakket mynte og citronskiver **TIP:** brug lidt færre, hvis du ikke ønsker den skarpe smag. Kog videre til grøntsagerne er møre. Smag til med salt og peber og servér med polpette.