



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kål- og linsegryte med linsyltet agurk og kokte poteter servert med rørte tyttebær

Kokte poteter

300 g småpoteter

Kål- og linsegryte

1 pakke røde linser

1 stk gul løk

1 stk hvitløksfedd

150 g strimlet hodekål

1 pakke kokestabil

matfløte

½–1 pose glutenfri

soyasaus

🏠 1 ss smør

🏠 1 ts sukker

Linsyltet agurk

1 stk agurk

🏠 2 ss eplesider-,
hvitvins- eller blank
eddik

🏠 2 ss sukker

🏠 ½ dl vann

Servering

1 bunt bladpersille

1 pakke rørte tyttebær

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

- 1 Kokte poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i 12–15 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Kål- og linsegryte:** Tilbered linsene som anvist på pakken. Hell av vannet, og la dem dampe fra seg et par minutter.
- 3 Linsyltet agurk:** Skyll og kutt agurken i tynne skiver. Rør sammen 2 ss eddik, 2 ss sukker og ½ dl vann i en serveringsskål. Vend inn agurksivene, og la dem marinere i laken frem til servering. Vend på det et par ganger underveis.
- 4 Kål- og linsegryte, fortsettelse:** Skrell løken og hvitløken, og kutt dem i tynne skiver. Varm opp en gryte til middels høy varme, og ha i 1 ss smør og litt olje. Stek løken og hvitløken i omtrent 2 minutter, eller til det er blankt. Vend inn kålen, litt salt og pepper, og stek det hele videre i 3 minutter under omrøring. Ha i fløten, de ferdigkokte linsene og soyasausen, og gi det hele et oppkok (se tips). La gryten småkoke i et par minutter, til den har tyknet litt, og smak til med 1 ts sukker, salt og pepper.
- 5 Servering:** Skyll og grovhakk persillen. Topp gryten med persillen, og server de rørte tyttebærene, agurken og potetene til.

Tips fra kokken: Spe med litt vann hvis gryten blir for tykk etter deres ønske.