



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Krebinetter med kartoffel-rodfrugtmos og broccoli

Det skal du bruge

2 stk bagekartofler
1 stk gulerod
1 stk pastinak
300 g hakket gris & kalv
½ pose urte kryddermix
1 pose rasp
1 stk broccoli
1 dl letmælk
1 spsk worcestershire sauce

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b
smør ^b

^b basisvare

1. Skræl kartofler og rodfrugter og skær i små stykker. Kog i vand uden salt ca. 15 min. Gem ½ dl inden du hælder kogevandet fra.
2. **Krebinetter:** Rør kødet med urte kryddermixén. Form kødet til en ca. 1½ cm tyk krebinet pr. person. Bland rasp med salt og peber i en dyb tallerken og vend krebinetterne deri. Varm lidt olie op ved høj varme på en pande og steg krebinetterne 1 min. på hver side. Skru ned til middel varme og steg videre ca. 8 min. på hver side.
3. Del broccoli i mindre buketter **TIP:** Brug også gerne stokken af broccolien. og kog ca. 5 min. i letsaltet vand, så de stadig har lidt bid.
4. **Kartoffel-rodfrugtmos:** Mos kartofler og rodfrugter med piskeris eller stavblender. Tilsæt mælk og kogevand til en passende konsistens. Smag til med salt og peber.
5. **Engelsk smørsauce:** Brun 1 spsk smør i en lille kasserolle, tag den af tilsæt 1 spsk vand og worcestershire sauce og rør det godt sammen.
6. Servér krebinetterne med mos, broccoli og engelsk smørsauce til.