



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Danske krebinetter med kålstuing, erter og persillepoteter

## Persillepoteter

350 g poteter  
1 bunt bladpersille  
 $\frac{1}{2}$  ss smør <sup>B</sup>

## Krebinetter

2 stk egg  
300 g kjøttdeig av svin  
 $\frac{1}{2}$ –1 pakke persillade  
40–75 g panering

## Kålstuing

300 g hodekål  
4 dl melk  
2 ss hvetemel <sup>B</sup>  
2 ss smør <sup>B</sup>

## Kokte gulrøtter og erter

2 stk gulrøtter  
125 g grønne erter

olje <sup>B</sup>  
salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

- 1. Persillepoteter:** Kok potetene i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2. Krebinetter:** Kna inn ett av eggene i kjøttdeigen, og krydre med persilladen, litt salt og pepper. Form små, 2 cm tykke kjøttkaker av farsen. Pisk det andre egget i en skål, og ha paneringen i en annen. Vend kjøttkakene først i egget, og så i paneringen. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje og smør. Stek krebinettene i omtrent 4 minutter på hver side, til de er gylne og gjennomstekte. La krebinettene stå på lav varme frem til servering.
- 3. Kålstuing:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Fjern det ytterste laget på kålen, og kutt kålen i grove terninger. Kok kålbitene i 3 minutter, hell av vannet, og ha den over i en skål.
- 4. Kålstuing, fortsettelse:** Smelt 2 ss smør i kjelen på middels varme, og visp inn 2 ss hvetemel. Visp inn melken, litt etter litt, og kok opp under omrøring. Skru ned til middels lav varme, og la sausen småkoke i omtrent 5 minutter. Rør om underveis, så sausen ikke svir seg. Vend inn hodekålen, og la det hele småkoke videre i omtrent 3 minutter. Smak til med salt og pepper.
- 5. Kokte gulrøtter og erter:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Skrell og kutt gulrøttene i skiver. Kok gulrøttene i 3 minutter. Tilsett ertene, og kok videre i 2 minutter. Hell av vannet (se tips).
- 6. Persillepoteter, fortsettelse:** Skyll, rist og finhakk persillen. Vend inn persillen og  $\frac{1}{2}$  ss smør i potetene.

## TIPS!

Du kan også ha de kokte gulrøttene og ertene i kålstuingen. Hvis du vil spare litt tid kan kålen, gulrøttene og ertene kokes i samme vannet, og vendes inn i den hvite sausen. Kålen i 5-, gulrøttene i 3- og ertene i 2 minutter.