



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kyllingkaker i brun saus med poteter, gulrøtter og tyttebær

Poteter, gulrøtter og erter
350 g poteter
2 stk gulrøtter
125 g grønne erter

Kyllingkaker i brun saus
1 pakke oksebuljong
300 g kyllingkaker
1 ss smør* ^B
1 ss hvetemel* ^B
3 dl vann ^B

Tilbehør
1 pakke rørte tyttebær
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Poteter, gulrøtter og erter: Skyll eller skrell potetene, og skrell gulrøttene. Kutt gulrøttene i skiver. Kok potetene i lettsaltet vann i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomkokte. Kok gulrøttene med potetene de siste 5 minuttene av koketiden, og ha i ertene de siste 2 minuttene av koketiden.

2. Kyllingkaker i brun saus: Smelt 1 ss smør i en kjele, og rør inn 1 ss hvetemel. Stek blandingen under omrøring, til den har fått en nøttebrun farge. Spe på med 3 dl vann, litt etter litt. Ha i oksebuljongen og kyllingkakene (se tips). Kok opp, skru ned varmen og la sausen og kyllingkakene småkoke i omtrent 5 minutter, eller til kakene er gjennomvarme. Smak til med salt og pepper.

3. Tilbehør: Server de rørte tyttebærene til retten.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ



TIPS!

Brun gjerne kyllingkakene i gryten med litt olje før du begynner å lage den brune sausen. Da får de en fin gyllen farge.