



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kjøtt- og grønnsaksboller i brun saus med potetmos, kokte gulrøtter og erter

Potetmos

500 g potetmos

Kjøtt- og grønnsaksboller i brun saus

340 g kjøttboller med grønnsaker
1 pakke brun saus
½ dl vann ^B

Kokte grønnsaker

300 g gulrøtter
125 g grønne erter

Tilbehør

1 pakke rørte tyttebær
olje ^B

^B Basisvare

- 1. Potetmos:** Legg posen med potetmos i en kjele med vann. Kok opp, og la den småkoke i omtrent 15 minutter, eller til resten av retten er klar.
- 2. Kjøtt- og grønnsaksboller i brun saus:** Varm opp en vid stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i 4–5 minutter, til de har fått en jevn stekeskorpe. Hell over sausen og ½ dl vann, og la det hele småkoke i omtrent 5 minutter, eller til kjøttbollene er gjennomvarme.
- 3. Kokte grønnsaker:** Kok opp lettsaltet vann i en kjele. Skrell og kutt gulrøttene i grove biter, og kok dem i 3–5 minutter. Ha i de grønne ertene de siste 2 minuttene av koketiden.
- 4. Servering:** Hell potetmosen over i en serveringsskål, og server de rørte tyttebærene til retten.