



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mørkokte svinekjaker i soppsjy med rødkål, brokkoli og potetmos

Potetmos

500 g potetmos

Svinekjaker i soppsjy

300 g mørkokte svinekjaker
1 pakke soppsaus

Rødkål og brokkoli

½–1 stk brokkoli
1 stk hvitløksfedd
100 g finsnittet rødkål
1 ss smør* ^B

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. **Potetmos:** Kok opp vann i en kjele. Legg posen med potetmos i vannet, og la den småkoke i omtrent 15 minutter.
2. **Svinekjaker i soppsjy:** Ha kjøttet og kraften fra pakken i en kjele. Tilsett soppsausen, og la det hele småkoke under lokk i 10–12 minutter. Dra gjerne kjøttet fra hverandre med to gafler før servering.
3. **Rødkål og brokkoli:** Kutt brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i biter. Skrell og finhakk hvitløken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek brokkolien og hvitløken i 3 minutter under omrøring. Tilsett rødkålen og 1 ss smør, og stek det hele på lav varme i 3 minutter til. Krydre med litt salt og pepper.
4. **Potetmos, fortsettelse:** Ha potetmosen over i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ