



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 25 - 35 min 👤 2 porsjoner

Medisterkaker med balsamicostekt rosett- og rosenkål, ovnsbakte poteter og sjysaus

Ovnsbakte poteter og medisterkaker

350 g poteter
390 g medisterkaker

Balsamicostekte grønnsaker

1 pakke rosettkål
200 g rosenkål
1 stk rødløk
1 pakke tranebær
1 pakke balsamicovinaigrette
🏠 ½ ss smør*

Sjysaus

½–1 pakke sjysaus

🏠 bakepapir (kan sløyfes)
🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte poteter og medisterkaker:** Skyllog kutt potetene i båter. Fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i omtrent 15 minutter. Legg deretter medisterkakene på brettet med potetene, og stek videre i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til medisterkakene er gjennomvarme og potetene har en fin skorpe.
- 3 **Balsamicostekte grønnsaker:** Fjern eventuelle stygge blader på rosettkålen og rosenkålen, og kutt dem i to. Skrell og kutt rødløken i tynne båter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek rosettkålen, rosenkålen og løken i omtrent 5 minutter, til løken har falt sammen og rosettkålen og rosenkålen er lett gylne.
- 4 **Balsamicostekte grønnsaker, fortsettelse:** Tilsett ½ ss smør og tranebærene, og stek videre i omtrent 2 minutter. Tilsett balsamicovinaigretten når det gjenstår 1 minutt av grønnsakenes steketid. Krydre med litt salt og pepper.
- 5 **Sjysaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.

Tips fra kokken: Stek gjerne medisterkakene i en stekepanne med litt olje i 2–3 minutter på hver side, på middels høy varme. Da får de en fin stekeskorpe.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ