



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kjøtt- og grønnsaksboller i steinsoppsaus med potetmos, kokte grønnsaker og rørte tyttebær

Potetmos

500 g rustikk potetmos med timian

Kjøtt- og grønnsaksboller i steinsoppsaus

360 g kjøttboller med grønnsaker

1 pakke steinsoppsaus

🏠 ½ dl vann

Kokte grønnsaker

400 g gulrøtter

125 g grønne ertre

Tilbehør

1 pakke rørte tyttebær

🏠 salt

🏠 olje

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 steinsoppsaus: 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 steinsoppsausen og ½ dl vann, og la det hele småkoke i omtrent 5 minutter, eller til kjøttbollene er gjennomvarme.

3 Kokte grønnsaker: Kok opp en kjele med lettsaltet vann. 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.

Tips fra kokken: Ha gjerne en skive eller to med brunost i sausen.