



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Medisterkaker med balsamicostekt rosenkål, grønnkål og tranebær, ovnsbakte poteter og fløtesaus

Ovnsbakte poteter og medisterkaker

350 g kokte timian- og hvitløkspoteter
390 g medisterkaker

Balsamicostekte grønnsaker

200 g rosenkål
1 stk rødløk
50 g strimlet grønnkål
1 pakke tranebær
1 pakke balsamicovinaigrette
🏠 ½ ss smør

Fløtesaus

½–1 pakke fløtesaus

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
- 2 **Ovnsbakte poteter og medisterkaker:** Del potetene i to. Fordel potetene og medisterkakene utover et stekebrett med bakepapir. Stek potetene og medisterkakene i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomvarme.
- 3 **Balsamicostekte grønnsaker:** Fjern eventuelle stygge blader på rosenkålen, og kutt den i fire. Skrell og kutt rødløken i tynne båter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek rosenkålen og løken i omtrent 5 minutter, til løken har falt sammen og rosenkålen er lett gyllen.
- 4 **Balsamicostekte grønnsaker, fortsettelse:** Ha i ½ ss smør, grønnkålen og tranebærene, og stek videre i omtrent 2 minutter, til grønnkålen har falt litt sammen. Tilsett balsamicovinaigretten når det gjenstår 1 minutt av grønnsakenes steketid. Krydre med litt salt og pepper.
- 5 **Fløtesaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.
- 6 God middag!

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