



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Mørkokte svinekjaker i brun saus med potetmos, smørstekt brokkoli og rødkål

Potetmos

500 g rustikk potetmos med timian

Svinekjaker i brun saus

350 g mørkokte svinekjaker
1 pakke brun saus

Smørstekt brokkoli og rødkål

300 g brokkoli- og blomkålbuketter
100 g finsnittet rødkål
🏠 1 ss smør

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje
🏠 smør

- 1 Potetmos:** Kok opp en kjele med vann. Legg posen med potetmos i vannet, og la den småkoke i omtrent 15 minutter.
- 2 Svinekjaker i brun saus:** Ha kjøttet og kraften fra pakken i en kjele. Tilsett sausen, og la det hele småkoke under lokk i 10–12 minutter.
- 3 Smørstekt brokkoli og rødkål:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek brokkolibukettene i 2–3 minutter. Tilsett rødkålen og 1 ss smør. Stek det hele på lav varme i 2–3 minutter til. Smak til med salt og pepper.
- 4 Potetmos, fortsettelse:** Ha potetmosen over i en serveringsskål, og smak til med salt og smør.
- 5** Nyt måltidet!

Tips fra kokken: Smak til potetmosen med litt grov sennep, for ekstra fyldig smak.