



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

🕒 25 - 35 min    👤 2 porsjoner

MM\_0044-2

# 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:** Skyll og 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.
- 6 God middag!

**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.