



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Reinsdyrboller i tortillas servert med potetfries, kålsalat, steinsoppaioli og tyttebær

Potetfries

300–350 g poteter

Reinsdyrkjøttboller

300 g

reinsdyrkjøttboller

½–1 pakke urtemiks

Kålsalat

1 stk norsk eple

1 stk rødløk

100 g finsnittet rødkål

🏠 1 ss eplesider-,
hvitvins- eller blank
eddik

🏠 1 ts sukker

Tortilla

4 stk tortillalefser

Til servering

1 pakke aioli

1 pakke

sopp-/porcinipulver

1 pakke rørte tyttebær

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

🏠 bakepapir (kan
sløyfes)

🏠 smør

🏠 aluminiumsfolie (kan
sløyfes)

- 1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.
- 2 **Potetfries:** Skrell og kutt potetene i tynne staver (se tips). Ha potetstavene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene midt i ovnen i omtrent 15 minutter, eller til de er gygne og sprø. Vend på potetene midtveis i steketiden for et jevnere resultat.
- 3 **Reinsdyrkjøttboller:** Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Del kjøttbollene i to, og stek dem i pannen i 3–4 minutter, til de har fått en gyllen stekeskorpe. Smelt litt smør i pannen og ha i urtemiksen. Vend på kjøttbollene og la dem stå på svak varme frem til servering.
- 4 **Kålsalat:** Skyll eplet og skrell løken, og kutt dem i tynne skiver. Vend kålen og løken sammen med 1 ss eddik, 1 ts sukker og litt salt i en bolle. Tilsett epleskivene i salaten rett før servering.
- 5 **Tortilla:** Pakk lefsene inn i aluminiumsfolie og varm dem i ovnen i omtrent 5 minutter, eller til de gjennomvarme.
- 6 **Til servering:** Ha aiolien og steinsoppulveret i en skål, og smak til med litt salt og pepper. Server de rørte tyttebærene ved siden av.
- 7 Sett sammen tortillasene etter eget ønske. Ha gjerne friesene inni lefsene eller server dem ved siden av. Vel bekomme!

Tips fra kokken: Hvis du skyller potetstavene i kaldt vann i et par minutter, får du et enda sprøere resultat. Hvis du ikke vil skrelle potetene, kan dette fint sløyfes.