



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vegetarboller i soppsaus, stekt løk, tyttebærglasert eple og potetskiver med grønnkål

Potetskiver med grønnkål

350 g poteter
2 stk gulrøtter
50 g strimlet grønnkål

Stekt løk

1 stk gul løk

Vegetarboller i soppsaus

280 g favarittboller
1 pakke soppulver
½–1 pakke grønsaksbuljong
2½ dl lettmeik

🏠 1 ss smør
🏠 1 ss hvetemel
🏠 ½ dl vann

Tyttebærglasert eple

1 stk norsk eple
1 pakke rørte tyttebær

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

- 1 Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.
- 2 **Potetskiver med grønnkål:** Skyll og kutt potetene i fire skiver. Skrell og kutt gulrøttene i staver. Fordel potetene og gulrøttene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene og gulrøttene i ovnen i omtrent 20 minutter.
- 3 **Stekt løk:** Skrell og kutt løken i tynne skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken i omtrent 3 minutter, eller til den er myk og lett gyllen. Krydre med salt og pepper, og ha løken over i en serveringsskål.
- 4 **Vegetarboller i soppsaus:** Ha litt olje i stekepannen fra punkt 3, og stek vegetarbollene på middels høy varme i omtrent 3 minutter. Ha bollene over på en tallerken. Smelt 1 ss smør i stekepannen, og rør inn 1 ss hvetemel, soppulveret og buljongen. Spe på med melken og ½ dl vann, litt og litt under omrøring, og kok opp. Tilsett bollene, og la det hele småkoke på lav varme frem til servering. Smak til sausen med pepper og eventuelt mer av buljongen.
- 5 **Potetskiver med grønnkål, fortsettelse:** Ta ut brettet med potetene og gulrøttene fra ovnen og vend inn grønnkålen. Stek videre i omtrent 5 minutter, eller til potetene er gjennomstekte og grønnkålen er sprø.
- 6 **Tyttebærglasert eple:** Skyll og kutt eplet i terninger (se tips). Ha epleterningene i en liten skål, og vend inn tyttebærene.
- 7 Vel bekomme!

Tips fra kokken: Stek epleterningene i 30 sekunder før de vendes sammen med tyttebærene.