



Bildet kan avvike noe fra oppskriften

Reinsdyrkjøttboller i steinsoppsaus med poteter, kokte grønnsaker og rørte tyttebær

Poteter

350 g poteter

Reinsdyrkjøttboller i steinsoppsaus

300 g reinsdyrkjøttboller

2½ dl lettmelk

1 pakke oksebuljong

1 pakke sopp-/porcinipulver

1 dl vann ^B

1 ss hvetemel ^B

1 ss soyasaus ^B

Kokte grønnsaker

½-1 stk brokkoli

2 stk gulrøtter

Til servering

1 pakke rørte tyttebær

salt ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Poteter: Kok potetene i lettsaltet vann i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.

2. Reindyrkjøttboller i steinsoppsaus: Varm opp en vid stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i 3–4 minutter, til de har fått en jevn stekeskorpe.

3. Reindyrkjøttboller i steinsoppsaus, fortsettelse: Ha melken og 1 dl vann i et litermål. Visp inn 1 ss hvetemel, oksebuljongen, 1 ss soyasaus og steinsoppulveret, og hell blandingen over i stekepannen med kjøttbollene. La det hele småkoke i 2–3 minutter, til sausen tykner, og kjøttbollene er gjennomvarme.

4. Kokte grønnsaker: Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilkene i biter. Skrell og del gulrøttene i skiver. Kok brokkolien og gulrøttene i 3–4 minutter, eller til det er mørt.

5. Til servering: Server de rørte tyttebærene til retten.



TIPS!

For en raskere tilberedning kan potetene deles i mindre biter og kokes sammen med grønnsakene.