



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kjøttkaker i fløtesaus med stuede grønnsaker og rørte tyttebær

**Kokte småpoteter**  
300 g småpoteter

**Kjøttkaker i fløtesaus**  
390 g kjøttkaker  
1 pakke fløtesaus

**Stuede grønnsaker**  
2 stk gulrøtter  
150 g finsnittet hodekål  
½–1 pakke bechamelsaus

**Tilbehør**  
1 pakke rørte tyttebær

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Kokte småpoteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte.

**2. Kjøttkaker i fløtesaus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttkakene i omtrent 2 minutter på hver side, eller til de har fått en jevn stekeskorpe. Hell fløtesausen over kjøttkakene, og la det småkoke i 1–2 minutter. Skru ned til lav varme, og la kjøttkakene trekke i sausen i 5–10 minutter.

**3. Stuede grønnsaker:** Kok opp en kjele med lettsaltet vann. Skrell og kutt gulrøttene i tynne skiver. Kok gulrøttene og hodekålen i 2–3 minutter og sil av vannet. Ha grønnsakene tilbake i kjelen, og vend inn ønsket mengde av bechamelsausen. Kok opp, og smak til med salt og pepper.

**4. Tilbehør:** Server de rørte tyttebærene til retten.