



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kjøttkaker i brun saus med stuede poteter og smørdampede grønnsaker, servert med rørte tyttebær

Stuede poteter

1 stk bakepotet
250 g bechamelsaus
1 pakke kryddermiks med sennep og dill

Kjøttkaker i brun saus

390 g kjøttkaker
1 pakke brun saus

Smørdampede grønnsaker

2 stk gulrøtter
1 bit spisskål

🏠 1 dl vann

🏠 1 ss smør*

Tilbehør

1 pakke rørte tyttebær

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

- 1 Stuede poteter:** Skyll eller skrell og kutt poteten i terninger. Kok poteten i lettsaltet vann i 7–8 minutter, eller til den er gjennomkokt.
- 2 Kjøttkaker i brun saus:** 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 en gyllen stekeskorpe. Hell den brune sausen over kjøttkakene, og kok opp. Skru ned til lav varme, og la kjøttkakene trekke i sausen i 5–10 minutter.
- 3 Stuede poteter, fortsettelse:** Hell bechamelsausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. Ha den kokte poteten over i sausen, og smak til med kryddermiksen, salt og pepper. La de stuede potetene stå på lav varme til resten av retten er ferdig.
- 4 Smørdampede grønnsaker:** Skrell og kutt gulrøttene i skiver. Kutt spisskålen i fire båter. Fordel grønnsakene i en stekepanne, tilsett 1 dl vann, 1 ss smør og litt salt, og kok opp. La grønnsakene dampe under lokk i omtrent 5 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 5 Tilbehør:** Server de rørte tyttebærene til retten.

Tips fra kokken: Du kan også stue gulrøttene med potetene hvis du ønsker det.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ