



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Alt tilbehøret - ferdiglaget surkål, rødkål og brun saus med poteter

Mandelpotet

400 g mandelpoteter

Surkål og rødkål

250 g surkål

250 g rødkål

Brun saus

1 pakke brun saus

Tilbehør

2 stk røde epler

1 pose dijonsennep

2 pakker rørte tyttebær

½ ss smør* ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Mandelpoteter:** Legg potetene i en kjele, dekk dem med vann, og kok opp. Skru ned til lav varme, og la potetene trekke under et lokk i 10–15 minutter, til de er gjennomkokte. Hell av vannet.
- 2. Surkål og rødkål:** Kok opp vann i en kjele. Legg pakkene med surkål og rødkål i vannet, og la dem småkoke i omtrent 15 minutter. Ha surkålen og rødkålen over i hver sin serveringsskål, og smak til med salt og pepper.
- 3. Brun saus:** Ha sausen over i en kjele, og varm den opp på lav varme under omrøring. Smak til med salt, pepper og stekesjyen fra ribben.
- 4. Tilbehør:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme. Tilsett ½ ss smør, og stek eplene i omtrent 3 minutter, til de er gylne. Ha sennepen og de rørte tyttebærene i hver sin serveringsskål.