



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Hjemmelaget og vellykket rødkål og surkål, mandelpoteter og saus på ribbesky

## Mandelpoteter

400 g mandelpoteter

## Rødkål

300 g rødkål  
1 stk rødt eple  
1 ss hvitvinseddik  
½ pakke tranebær  
1 stk kanelstang  
1 stk stjerneanis  
3 ss solbærgelé  
½ dl vann <sup>B</sup>

## Surkål

300 g hodekål  
½ ts hel karve  
½ pakke hønsebuljong  
1 ss hvitvinseddik  
½ pakke laurbærblad  
1½ dl vann <sup>B</sup>  
½ ts salt <sup>B</sup>  
½ ts pepper <sup>B</sup>  
1 ss sukker <sup>B</sup>

## Hjemmelaget julesaus

1 pakke oksebuljong  
1 pose kinesisk soyasaus  
1 stk kanelstang  
1 stk stjerneanis  
2 ss solbærgelé  
3 ss smør\* <sup>B</sup>  
3 ss hvetemel\* <sup>B</sup>  
6 dl stekesjy <sup>B</sup>

## Til servering

1 pose dijonsennep

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

\* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivnolia alternativ

- 1. Mandelpoteter:** Legg potetene i en kjele, dekk dem med lettsaltet vann, og kok opp. Skru ned til lav varme, og la potetene trekke under et lokk i 10–15 minutter eller til de er gjennomkokte. Hell av vannet.
- 2. Rødkål:** Fjern det ytterste laget på rødkålen, og kutt kålen i tynne strimler. Skyll og kutt eplet i terninger. Ha rødkålen, epleterningene, 1 ss hvitvinseddik, tranebærene, kanelstangen, 1 stk stjerneanis, 3 ss solbærgelé og ½ dl vann over i en kjele. Kok opp, og la det småkoke under lokk i omtrent 1 time. Rør om av og til, og smak til med salt og pepper. Ta ut kanelstangen og stjerneanisen før servering.
- 3. Surkål:** Fjern det ytterste laget på hodekålen, og kutt kålen i tynne strimler. Rør sammen hodekålen, ½ ts karve, halvparten av hønsebuljongen, 1 ss hvitvinseddik, 2 laurbærblader, 1½ dl vann, ½ ts salt og ½ ts pepper i en kjele. Kok opp, og la det småkoke under lokk i omtrent 45 minutter. Smak til med 1 ss sukker og eventuelt litt mer salt.
- 4. Hjemmelaget julesaus:** Smelt 3 ss smør i en kjele, og la det steke på middels varme i 2–3 minutter, til det er nøttebrunt. Rør inn 3 ss hvetemel, og la det steke i 2–3 minutter under omrøring, til det også er nøttebrunt. Spe på med ribbekraften litt og litt mens du rører, og kok opp. Tilsett oksebuljongen, soyasausen, kanelstangen, 1 stk stjerneanis og 2 ss solbærgelé. La det småkoke i 15–20 minutter, og smak til med salt og pepper. Fjern kanelstangen og stjerneanisen før servering.
- 5. Til servering:** Ha sennepen over i en liten skål og server til retten.