



Mørkokte svinekjaker i brun saus med gulrøtter, grønnkål og rørte tyttebær

Kokte poteter

300 g småpoteter

Ovnsbakte grønnsaker

1 stk rødløk

300 g wokmiks m/grønnkål

Svinekjaker i brun saus

300 g mørkokte svinekjaker

1 pakke brun saus

Tilbehør

1 pakke rørte tyttebær

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.

2. **Kokte poteter:** Kok potetene i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.

3. **Ovnsbakte grønnsaker:** Skrell og kutt rødløken i tynne båter. Fordel rødløken og wokmiksen på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 8–10 minutter.

4. **Svinekjaker i brun saus:** Ha kjøttet, kraften fra pakken og den brune sausen i en kjele. Kok opp, og la det hele småkoke i 7–8 minutter. Smak til med salt og pepper.

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

Bildet kan avvike noe fra oppskriften