



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Klassiske svenske kjøttboller med fløtesaus, sylta agurk og rørte tyttebær

Kokte poteter
350 g poteter

Sylta agurk
1 stk agurk
1 pose hvitvinseddik
2 ss sukker ^B
5 ss vann ^B

Kjøttboller
1 stk gul løk
275 g kjøttdeig
½ pakke panering
½ dl melk
1 stk egg
½ ts salt ^B

Fløtesaus
1 pose glutenfri soyasaus
1 pakke kokestabil matfløte
1 pakke oksebuljong
2 dl melk
1 ss smør* ^B
1 ss hvetemel* ^B
1 dl vann ^B
1 ts sukker ^B

Servering
2 pakker rørte tyttebær

olje ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Kokte poteter:** Skyll eller skrell potetene, og kok dem i lettsaltet vann i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2. Sylta agurk:** Pisk sammen eddiken, 2 ss sukker og 5 ss vann i en bolle. Skyll og kutt agurken i tynne skiver med en skarp kniv eller osthøvel. Bland agurkskivene med syltelaken, og la det stå på benken frem til servering.
- 3. Kjøttboller:** Skrell og finhakk løken (se tips). Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt smør. Stek løken under omrøring i 2–3 minutter, til den er myk. Ha løken over i stor bolle, og la den avkjøle seg et par minutter. Vend inn paneringen, ½ dl melk, egget, ½ ts salt og litt kvernet svart pepper. Vend det hele sammen, og la det svulle i 3 minutter. Vend inn kjøttdeigen, og form omtrent 12 små kjøttboller av farsen.
- 4. Kjøttboller, fortsettelse:** Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek kjøttbollene rundt om i omtrent 5 minutter, eller til de er godt brunet. Legg kjøttbollene over på en tallerken.
- 5. Fløtesaus:** Smelt 1 ss smør i pannen etter kjøttbollene, og pisk inn 1 ss hvetemel. Rør inn 1 dl vann, resten av melken, soyasausen, fløten, buljongen og 1 ts sukker. Kok opp, og la sausen småkoke i 3 minutter. Ha kjøttbollene og sjen på tallerkenen i fløtesausen, og la det hele småkoke videre under lokk i omtrent 5 minutter, eller til kjøttbollene er gjennomkokte.
- 6. Servering:** Server de rørte tyttebærene til retten.

TIPS!

Vil dere forenkle oppskriften litt, kan man grovrive løken istedenfor å steke den, og blande rå løk i farsen.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernærslignende alternativ