



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kjøttboller av storfe i soppsaus, servert med gulrøtter, brokkoli og rørte tyttebær

Kokte grønnsaker

350 g poteter

300 g gulrøtter

½–1 stk brokkoli

Kjøttboller i soppsaus

340 g kjøttboller med

grønnsaker

1 pakke soppsaus

Tilbehør

2 pakker rørte tyttebær

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Kokte grønnsaker:** Kok opp en stor kjele med vann, og kok potetene i omtrent 20 minutter, eller til de er gjennomkokte. Skrell og kutt gulrøttene i skiver. Kutt brokkolien i buketter. Kok gulrøttene sammen med potetene de siste 4 minuttene av koketiden. Ha brokkolien i vannet de siste 2–3 minuttene.
- 2. Kjøttboller i soppsaus:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i omtrent 5 minutter, til de har fått en jevn stekeskorpe. Hell soppsausen over kjøttbollene, og gi det hele et oppkok.
- 3. Tilbehør:** Server de rørte tyttebærene til retten.