



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kjøttkaker med kokte poteter, grønne erter og estragonkremet brokkolisalat

Poteter og erter

300 g småpoteter
125 g grønne erter

Kjøttkaker

390 g kjøttkaker
1 pose glutenfri soyasaus
1 ss smør* ^B
1–2 dl vann ^B

Brokkolisalat

1 stk brokkoli
1 stk rødt eple
1 pakke reddiker
½–1 pakke estragonmajones
1 pakke kjerneblanding

olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Poteter og erter:** Skyll potetene, og kok dem i lettsaltet vann i omtrent 15 minutter, eller til de er gjennomkokte. Kok ertene i vannet med potetene de siste 3 minuttene av koketiden.
- 2. Kjøttkaker:** Varm opp en stor stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttkakene i 2 minutter på hver side, til de er gylne. Tilsett soyasausen, 1 ss smør og omtrent 1 dl vann, og legg på et lokk. La kjøttkakene dampe på middels varme i 4–5 minutter, eller til de er gjennomvarme. Vend på kjøttkakene underveis, og hell på litt mer vann om det trengs.
- 3. Brokkolisalat:** Kutt brokkolien i små buketter, og skrell og kutt stilken i tynne strimler. Skyll eplet og reddikene. Kutt eplet i små terninger og reddikene i tynne båter. Ha estragonmajonesen i en bolle, og vend inn brokkolien, eplet og reddikene. Smak til med litt salt og pepper, og topp med kjerneblandingen ved servering.