



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kjøttkaker med smørdampet spisskål, reddiker og sitruspoteter

Sitruspoteter

300 g småpoteter
1 bunt bladpersille
½–1 pakke sitruskrydder
1 ss olivenolje ^B

Kjøttkaker og brun saus

1 stk sjalottløk
275 g kjøttdeig
¼–½ pakke panko
1 pakke brun saus
¼–½ ts salt ^B
½–1 dl melk* ^B

Smørdampet spisskål og reddiker

½ stk spisskål
1 bunt reddiker
1 pakke kryddermiks med sennep og dill
2 dl vann ^B
2 ss smør* ^B

olje ^B
pepper ^B

^B Basisvare

- 1. Sitruspoteter:** Kok potetene i 15–18 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2. Kjøttkaker og brun saus:** Skrell og finhakk sjalottløken. Ha kjøttdeigen i en bolle, og bland inn ¼–½ ts salt. Vend inn løken og paneringen. Spe på med ½–1 dl melk, litt og litt, til du har en jevn farse. Form farsen til runde kjøttkaker. (se tips)
- 3. Kjøttkaker og brun saus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek kjøttkakene i 4–5 minutter, til de har en jevn stekeskorpe. Hell over den brune sausen, og la det småkoke under lokk i 5–10 minutter, eller til kjøttkakene er gjennomstekte. Tilsett litt vann hvis sausen skulle bli for tykk.
- 4. Smørdampet spisskål og reddiker:** Fjern det ytterste laget på kålen, og kutt kålen i strimler. Skyll, rens og kutt reddikene i to. Ha 2 dl vann, 2 ss smør og litt salt i en kjele. Kok opp, tilsett kålen og reddikene, og la det småkoke i 2–3 minutter. Hell av vannet, og vend inn kryddermiksen.
- 5. Sitruspoteter, fortsettelse:** Skyll, tørk og finhakk bladpersillen. Vend bladpersillen, sitruskrydderet og 1 ss olivenolje sammen med potetene, og krydre med litt salt og pepper.



TIPS!

Om du ikke har melk kan du godt erstatte den med vann.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allergivennlig alternativ