



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Frikadeller med sennepsbagte rodfrugter og tyttebær

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
1 stk pastinak
1 stk gulerod
1 fed hvidløg
1 spsk dijon sennep
½ stk løg
300 g hakket gris & kalv
1 stk æg
1 stk rødbede
100 g kålmix
1 pk tranebær
1 spsk lys balsamico
1 pose tyttebærsyltetøj

Det skal du selv have

sukker ^b
salt ^b
peber ^b
olie ^b
mel* ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 220°C (Varmluft).
2. **Sennepsbagte rodfrugter:** Halvér kartoflerne. Skræl pastinak og gulerod og skær dem i tern. Pil og pres hvidløg. Vend det hele godt med sennep, ½ tsk olie, salt og peber. Fordel jævnt på en bageplade med bagepapir. Bag i ovnen i ca. 25 min.
3. **Fars:** Skræl og riv løg groft. Rør kødet med lidt salt og peber. Tilsæt løget, æg, 1 spsk mel, ½ dl vand, og rør det godt sammen.
4. **Frikadeller:** Varm en pande op med lidt olie. Form farsen til 4 frikadeller pr. person med en spiseske. Brun frikadellerne ca. 2 min. på hver side. Skru ned til middel varme og steg ca. 4 min. mere på hver side til de er gennemstegte. Læg på et fad og hold dem lune.
5. **Råkost:** Skræl rødbede og riv den groft. Bland med kålmix og tranebær. Pisk balsamico med ½ spsk sukker og smag til med salt og peber. Vend dressingen sammen med råkosten.
6. Servér frikadeller og bagte rodfrugter med råkost og tyttebær til.