



Kjøtt- og grønnsaksboller med asparges, potetmos og ajvarsaus

Potetmos

500 g potetmos

Kjøttboller

340 g kjøttboller med grønnsaker

Stekte grønnsaker

1 stk gul løk
1 stk rød paprika
100 g asparges

Tilbehør

1 pakke ajvar

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Potetmos:** Legg posen med potetmos i en kjele med vann. Kok opp og la den småkoke i omtrent 15 minutter, eller til resten av retten er klar.
3. **Kjøttboller:** Ha kjøttbollene i en ildfast form, og vend inn litt olje. Stek dem i ovnen i 10–15 minutter, eller til de er gjennomvarme.
4. **Stekte grønnsaker:** Skrell og kutt løken i tynne båter. Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler. Kutt bort den nederste delen av aspargesene.
5. **Stekte grønnsaker, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek løken og paprikaen i omtrent 2 minutter. Tilsett aspargesene og stek videre i omtrent 2 minutter. Krydre med litt salt og pepper.
6. **Potetmos, fortsettelse:** Ha potetmosen over i en skål, og smak til med litt salt.
7. **Tilbehør:** Server ajvaren til retten, eller vend den inn med kjøttbollene.



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.