



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Kjøttboller med grønnsaker, agurk- og tomatsalat og tzatzikidressing

**Kokte poteter**  
350 g poteter

**Kjøttboller med grønnsaker**  
340 g kjøttboller med grønnsaker

**Agurk- og tomatsalat**  
1 stk tomat  
½ stk agurk  
½ stk rødløk  
60 g ruccola  
1 pakke kalamataoliven  
1 pakke oregano

**Tzatzikidressing**  
½ stk agurk  
150 g yoghurt  
½-1 pakke persillade

salt <sup>B</sup>  
pepper <sup>B</sup>  
olje <sup>B</sup>  
olivenolje <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Kokte poteter:** Kok potetene i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte (se tips).

**2. Kjøttboller med grønnsaker:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek kjøttbollene i 8–10 minutter, eller til de er gjennomvarme.

**3. Agurk- og tomatsalat:** Skyll tomaten og agurken. Kutt tomaten og halvparten av agurken i terninger. Skrell og kutt rødløken i tynne skiver. Skyll og tørk ruccolæen. Bland sammen grønnsakene, olivenene, oreganokrydderet, litt olivenolje, salt og pepper i en salatbolle.

**4. Tzatzikidressing:** Kutt resten av agurken i tynne strimler. Bland sammen agurken, yoghurten og persilladen i en skål.

## TIPS!

Lag ovnsbakte poteter: Skyll og kutt potetene i skiver eller båter. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek dem i ovnen på 220 grader i 20–25 minutter, til de er gylne og gjennomstekte.