



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 ^B
pepper ^B
olje ^B
olivenolje ^B

^B 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.