



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Gryte med storfe- og fårekjøttdeig, rotgrønnsaker, rødvinsaus og potetmos

Potetmos

350 g poteter
½–1 dl lettmelk
1 ss smør* ^B

Gryte

1 stk hvitløksfedd
1 stk gul løk
2 stk gulrøtter
300 g sellerirot
½–1 stk purre
250 g kjøttdeig av storfe og får
1 pakke urtemiks
1 pakke rødvinsaus
1 dl vann ^B

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

^B Basisvare

- 1. Potetmos:** Kok potetene i usaltet vann i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte (se tips).
- 2. Gryte:** Skrell hvitløken, løken, gulrøttene og selleriroten. Kutt purren i to, og skyll den fri for jord innvendig. Finhakk hvitløken, og kutt løken, gulrøttene og selleriroten i terninger. Kutt purren i skiver.
- 3. Gryte, fortsettelse:** Varm opp en vid kjele til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek kjøttdeigen i omtrent 1 minutt på hver side, slik at den får en stekeskorpe. Del kjøttdeigen i mindre biter, og ha i grønnsakene. Stek det hele i omtrent 3 minutter, til grønnsakene er gylne. Krydre med urtemiksen og pepper. Hell over rødvinsausen og 1 dl vann, og kok opp. La gryten småkoke i omtrent 15 minutter. Rør om underveis. Smak til med salt og pepper.
- 4. Potetmos, fortsettelse:** Sil vannet av potetene når de er gjennomkokte, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene sammen med 1 ss smør. Spe på med melken, litt etter litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.



Skrell potetene hvis du vil ha en finere potetmos.

* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivenlia alternativ