



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Kål- og linsegryte med linsyltet agurk og kokte poteter servert med rørte tyttebær

Kokte poteter

300 g småpoteter

Kål- og linsegryte

1 pakke røde linser

1 stk gul løk

1 stk hvitløksfedd

150 g strimlet hodekål

1 pakke kokestabil

matfløte

½–1 pose glutenfri

soyasaus

🏠 1 ss smør*

🏠 1 ts sukker

Linsyltet agurk

1 stk agurk

🏠 2 ss eplesider-,

hvitvins- eller blank

eddik

🏠 2 ss sukker

🏠 ½ dl vann

Servering

1 bunt bladpersille

1 pakke rørte tyttebær

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

1 Kokte poteter: Kok potetene i lettsaltet vann i 12–15 minutter, eller til de er gjennomkokte.

2 Kål- og linsegryte: Tilbered linsene som anvist på pakken. Hell av vannet, og la dem dampe fra seg et par minutter.

3 Linsyltet agurk: Skyll og kutt agurken i tynne skiver. Rør sammen 2 ss eddik, 2 ss sukker og ½ dl vann i en serveringsskål. Vend inn agurksivene, og la dem marinere i laken frem til servering. Vend på det et par ganger underveis.

4 Kål- og linsegryte, fortsettelse: Skrell løken og hvitløken, og kutt dem i tynne skiver. Varm opp en gryte til middels høy varme, og ha i 1 ss smør og litt olje. Stek løken og hvitløken i omtrent 2 minutter, eller til det er blankt. Vend inn kålen, litt salt og pepper, og stek det hele videre i 3 minutter under omrøring. Ha i fløten, de ferdigkokte linsene og soyasausen, og gi det hele et oppkok (se tips). La gryten småkoke i et par minutter, til den har tyknet litt, og smak til med 1 ts sukker, salt og pepper.

5 Servering: Skyll og grovhakk persillen. Topp gryten med persillen, og server de rørte tyttebærene, agurken og potetene til.

Tips fra kokken: Spe med litt vann hvis gryten blir for tykk etter deres ønske.

* Du kan bytte ut ingrediensen mot et allergivennlig alternativ