



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Smagfulde krebinetter med cremet grønt

Kartofler

400 g kartofler, små

Krebinetter

½ glas kapers
300 g hakket gris & kalv
1 pose rasp

Cremet grønt

2 stk gulerødder
75 g sukkerærter
1 stk pastinak
1 bæger yoghurt naturel
½-1 fed hvidløg
½ pk purløg, frisk

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

- 1. Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 18-20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
- 2. Krebinetter:** Hæld væden fra kapers og hak dem fint. Bland dem grundigt med kødet i en skål. Form en stor, flad krebinet pr. person og hak dem let med en kniv i overfladen.
- 3.** Bland rasp sammen med salt og lidt peber på en tallerken og vend krebinetterne i det. Brun dem på panden i olie eller smør 1 min. på hver side ved høj varme. Skru ned til middelvarme og steg dem færdige 4-5 min. på hver side.
- 4. Grøntsager:** Skræl gulerødder og skær dem i skrå skiver. Skyl og halvér ærterne. Skræl og skær persillerod i tern 1-1½ cm. Kom grøntsagerne i letsaltet kogende vand, der lige dækker og kog ca. 1 min. Skyl derefter i koldt vand og læg grøntsagerne på et klæde, så de ikke er våde, når de vendes i cremen.
- 5. Cremet grønt:** Pil og pres hvidløg og rør sammen med yoghurt. Klip purløg fint og kom det i cremen. Vend grøntsagerne i cremen og smag til med salt og peber.