



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Hjemmelagde kjøttkaker i brun saus med potetmos, kokte grønnsaker og rorte tyttebær

Potetmos

350 g poteter

🏠 1½ dl melk

🏠 1 ss smør

Kokte grønnsaker

2 stk gulrøtter

125 g grønne erter

🏠 1 l vann

Kjøttkaker i brun saus

½ stk gul løk

300 g kjøttdeig

1 pakke kryddermiks

m/ingefær, muskat og

allehånde

¼-½ pakke panering

200 g brun saus

🏠 ½ dl melk

Tilbehør

1 pakke rorte tyttebær

🏠 pepper

🏠 olje

🏠 salt

- Potetmos:** Skrell potetene, og kok dem i usaltet vann i omtrent 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- Kokte grønnsaker:** Kok opp omtrent 1 liter vann i en kjele. Skrell og kutt gulrøttene i grove biter. Kok gulrøttene i vannet i omtrent 5–7 minutter. Ha ertene i vannet det siste minuttet av koketiden.
- Kjøttkaker i brun saus:** Skrell og finhakk løken. Ha kjøttdeigen i en bolle, og bland inn litt salt. Bland inn løken, kryddermiksen og paneringen. Spe på med ½ dl av melken, litt etter litt, til du har en jevn farsen. Form farsen til runde kjøttkaker (se tips).
- Kjøttkaker i brun saus, fortsettelse:** Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek kjøttkakene i 4–5 minutter, til de har en jevn stekeskorpe. Hell den brune sausen i stekepannen sammen med kjøttkakene, og la det småkoke under lokk i 5–10 minutter, eller til kjøttkakene er gjennomvarme. Tilsett litt vann hvis sausen blir for tykk.
- 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 1½ dl melk, litt etter litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.
- Tilbehør:** Server de rorte tyttebærene til retten.

Tips fra kokken: Ha kaldt vann på hendene når du skal forme kjøttkakene. Hvis du ikke vil bruke hendene, kan du bruke to spiseskjeer. Stek gjerne en prøvekjøttkake, slik at du kan justere mengden krydder. Ha gjerne litt dijonsennep i sausen for mer smak.