

Oppskrift

Kjøttkaker i brun saus



1

Brun saus

Smelt smør i en kjele på medium varme. Rør inn mel og fres under omrøring til massen får en gyllen brunfarge. Skru ned varmen og tilsett melk og kraft gradvis

mens du rører ut klumpene hele tiden. La sausen koke opp mellom hver gang.

2

La sausen småkoke i ca. 5 minutter og smak til med salt og pepper. Spe med litt fløte om du ønsker en mildere, men fyldigere smak.

3

Del kål i grove biter og kok mør i lettsaltet vann, ca. 5 minutter. Hell av vannet og la dampe av.

4

Lag hvit saus ved å smelte smør i en varm gryte. Rør inn mel til en jevn masse og spe inn melken gradvis. Rør ut alle klumper og kok opp mellom hver gang. Spe med nok melk til at du får ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper og vend inn kokt kål.

5

Kok poteter møre i lettsaltet vann. Varm kjøttkakene i sausen til gjennom varme.

6

Server kjøttkaker i brun saus med kokte poteter, kålstuing og tyttebærsyltetøy.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttkaker Grove 2x2,5kg Pk



Ingredienser

Gilde Kjøttkaker	8 stk
Kokte poteter	600 g
Tyttebærsyltetøy	4 ss
Brun saus	
Smør	3 ss
Hvetemel	3 ss
Helmelk	2 dl
Kjøttkraft	4 dl
Salt	1/4 ts
Pepper	1/4 ts
Fløte	evt. litt ekstra

Kålstuing

Hodekål 600 g

Smør 3 ss

Hvetemel 3 ss

Helmelk 5 dl

Salt og pepper