

Oppskrift

Piccante kjøttboller med sauterte grønnsaker, syltet jalapeños og ostesaus med chili



1

Syltet jalapeños

Skjær jalapeños i tynne skiver. Kok opp hvitvinseddik, vann og sukker.

Hell dette over i et glass med lokk og tilsett jalapeños.

La det stå på benken i 1 time. Sett resterende du ikke bruker i kjøleskapet.

2

Ostesaus med chili

Smelt smør i en kjele. Tilsett hvetemel og visp dette sammen.

Tilsett så melken og kok dette i noen minutter.

Deretter tilsetter du cheddar og solsikkeolje, og rører til osten har smeltet.

Smak til med salt og chiliflakes og la den stå lun mens du prepper de sauterte grønnsakene.

3

Lag sauterte grønnsaker

Skjær grønnsakene i tynne strimler.

Sett en panne på varmen med olje. Tilsett grønnsakene og stek dem til de er blanke.

Tilsett smør og stek videre i noen minutter.

Smak til med salt og pepper.

4

Stek kjøttbollene.

Bruk et fat eller en ildfast form.

Legg grønnsaker i bunnen med kjøttboller over.

Dekk dette med ostesaus og topp med syltet jalapeños.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttboller Piccante 2x2,5kg Fr Enh



Ingredienser

Gilde Kjøttboller Piccante 400 g

Syltet jalapeños

Jalapeños 50 g

Hvitvinseddik 50 g

Vann 50 ml

Syltet jalapeños

Ostesaus med chili

Sauterte grønnsaker

| | |
|--------------|------|
| Hvitt sukker | 25 g |
|--------------|------|

Ostesaus med chili

Cheddar 200 g

Smør 2 ss

Hvetemel 2 ss

Melk 2,5 dl

Salt 1 ts

Chiliflak 1 ts

Solsikkeolje 1 ts

Sauterte grønnsaker

Rød paprika 1 stk

Gul paprika 1 stk

Gul løk 1 stk

Smør eller olje til steking

Salt og pepper