

Oppskrift

Umamigryte med italienske kjøttboller og grønnskåltopping



1

Del opp sopp, og finhakk sjalottløk og hvitløk.

Finn fram en gryte og stek grønnsakene i smør.

Når disse er gylne, tilsetter du hvetemel og surrer det kjapt sammen før du tilsetter kraften.

La dette koke i noen minutter. Rør innimellom.

Skrell deretter poteter og del dem i grove biter. Tilsett potet i gryten de siste 15 minuttene av kokingen.

Finhakk litt gressløk og bland inn til slutt.

Stek kjøttbollene i en panne med smør.

Tilsett kjøttbollene i gryten og smak til med salt og pepper.

2

Sett ovnen på 220 °C varmluft. Riv grønnkålbladene fra stilken og legg bladene i en bolle.

Masser inn olje og salt i grønnkålen slik at den blir blank.

Spre grønnkålen på et bakepapir, legg den på et stekebrett og sett inn i ovnen i ca. 7-10 min.

Når dette er ferdig, legger du grønnkålen på tørkepapir.

3

Ha suppen over i bolle og topp med grønnkålen.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttboller Italiensk Krydder 2x2,5kg Fr



Ingredienser

Gilde kjøttboller italiensk krydder	400 g
Aromasopp (shiitake, portobello, sjampinjong)	200 g
Sjalottløk	3 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Poteter	100 g
Kyllingkraft	1 liter
Smør	2 ss
Hvetemel	2 ss

Topping

Grønnkål	200 g
Olje	

Topping

Salt