

Oppskrift

# Klassisk trøndersk sodd med Gilde kokte kjøttboller



1

Kok opp kraften, tilsett pepper og allehånde. Skrell og kutt gulrøtter, poteter og kålrot i jevne terninger. Finsnitt purre. Ha først i kålrot og kok 10 minutter, tilsett

deretter gulrøtter og poteter, kok til møre ca. 10–15 minutter. Tilsett kokte kjøttboller og la trekke ca. 5 minutter. Smak til med salt, vend inn purre rett før servering.

2

## Servering

Server sodd med flatbrød, smør og et dryss persille.

## Produkter i denne oppskriften

Kjøttboller Kokte 2kg Fr Enh



## Ingredienser

|                         |           |
|-------------------------|-----------|
| Gilde Kjøttboller kokte | 1,25 kg   |
| Kjøttkraft              | 2,5 liter |
| Gulrøtter               | 1 kg      |
| Poteter                 | 500 g     |
| Kålrot                  | 800 g     |

### Til servering

|                 |       |
|-----------------|-------|
| Purre           | 150 g |
| Hel sort pepper | 5 g   |
| Allehånde hel   | 5 g   |
| Salt            | 15 g  |

### Til servering

|                     |      |
|---------------------|------|
| Persille, finhakket | 25 g |
| Flatbrød            |      |
| Smør                |      |