

Oppskrift

Comfort Cravings - Grandma core - Kjøttkaker i brun saus med ertestuing, mandelpoteter, rosenkål og tyttebær



1

Ertestuing

Legg ertene i rikelig med kaldt vann og bløtlegg i 10–12 timer. Hell av vannet, skyll ertene og kok dem møre i nytt vann i ca. 45–60 minutter. Sil av vannet, mos ertene litt, sett til side.

Smelt smør i en kjele og rør inn mel. Spe med melk til en jevn, hvit saus og la småkoke noen minutter. Vend inn de kokte ertene og la småkoke i noen minutter. Smak til med salt, pepper og sukker.

## 2

### **Poteter**

Kok mandelpotetene møre i lettsaltet vann. Hell av vannet og la dem dampe tørre. Dryss over finhakket kruspersille ved servering.

## 3

### **Kjøttkaker**

Varm kjøttkakene i panne eller i ovn under folie.

## 4

### **Brun saus**

Smelt smør i en kjele og rør inn mel. Brun jevningen godt til den har nøttebrun farge. Tilsett finhakket løk mot slutten av bruningen. Spe med varm kraft litt etter litt

under omrøring til du får en jevn saus. La småkoke i ca. 15 minutter og smak til med salt og pepper.

5

## Rørte tyttebær

Rør tyttebær med sukker og la stå og trekke til sukkeret er oppløst.

6

## Rosenkål

Rens rosenkålen og del de største i to. Kok dem lett møre i saltet vann i 3–4 minutter. Hell av vannet og vend i smør og salt.

7

## Servering

Server kjøttkaker med brun saus, mandelpoteter, ertestuing, smørdampet rosenkål og rørte tyttebær. Avslutt med et dryss finhakket persille.

## Produkter i denne oppskriften

Kjøttkaker Pannestekte 2,5kg Enh



## Ingredienser

### Ertestuing

Tørkede grønne erter 400 g

Vann til bløtlegging

Smør 45 g

Hvetemel 30 g

Melk 5 dl

Salt 5 g

Pepper 2 g

Sukker 5 g

### Poteter

Mandelpoteter 3 kg

Salt 20 g

Kruspersille 20 g

### Kjøttkaker

Gilde Kjøttkaker pannestekt 2,5 kg

### Brun saus

Smør	100 g
------	-------

Hvetemel	75 g
----------	------

Løk, finhakket	100 g
----------------	-------

Kraft eller buljong	14 dl
---------------------	-------

Salt	6 g
------	-----

Sort pepper	3 g
-------------	-----

### Rørte tyttebær

Tyttebær	400 g
----------	-------

Sukker	150 g
--------	-------

### Rosenkål

Rosenkål	800 g
----------	-------

Smør	40 g
------	------

Salt	5 g
------	-----