

Oppskrift

Kjøttkaker i brun saus med frisk ertepuré



1

Kok potetene møre i lettsaltet vann.

2

Lag saus ved å smelte smøret i en tykkbunnet kjele til lett gyllent. Tilsett mel og rør konstant til blandingen har fått en karamellbrun farge.

Spe gradvis med kjøttkraft, rør godt mellom hver gang og kok til sausen tykner.

Ha i soyasaus, knuste einebær og brunost og smak til med salt og pepper. Ha kjøttkakene i sausen og varm opp til de er gjennomvarme.

3

Kok ertene møre i lettsaltet vann, ca. 5 minutter. Hell av vannet og mos ertene lett med smør, salt og pepper. Ønsker du en mer kremet variant kan du røre inn crème fraîche.

4

Server kjøttkakene i brun saus med kokte poteter, ertepuré og rørte tyttebær. Dryss over persille.

Produkter i denne oppskriften

Kjøttkaker Grove 2x2,5kg Pk



Ingredienser

Kjøttkaker

Poteter 8 stk

Gilde Kjøttkaker grove 12 stk

Tyttebær

Persille, finhakket

Brun saus

Smør 4 ss

Hvetemel 4 ss

Oksekraft, nedkokt 6 dl

Soyasaus 1 ss

Einerbær 5 stk

Brunost

Salt og pepper

Frisk ertepuré

Grønne erter, frosne 400 g

Smør 2 ss

Kjøttkaker

Brun saus

Frisk ertepuré

Salt og pepper

Ev. crème fraîche