

Kjøttkaker med gulrotstuing



Klassisk norsk husmanskost med kjøttkaker med norsk kjøtt!

1

Start med å sylte rødløk

Kok opp sukker, vann og eddik. La sukkeret smelte og trekk kjelen til siden. Skjær rødløk i ringer og la de trekke 10 min i laken. Sil av vannet.

2

Slik gjør du videre

Skrell og del opp gulrøtter i mindre biter. Kok de møre i lettsaltet vann. Smelt smør i en kasserolle og ha i mel. Pisk sammen og tilsett mel og fløte. La det koke opp og bli litt tykt. Ha i gulrøtter og smak til med salt og pepper.

3

Stek kål og kjøttkakene

Stek grønnkålen i litt olje i en steke panne til det blitt litt mykt. Stek Gilde kjøttkaker i litt smør i en stekepanne på middels temperatur, ca. 5 min på var side. Server kjøttkakene med gulrotstuing, syltet rødløk og pannestekt grønnkål. Ripsgele og timian som tilbehør!

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Syltet rødløk

Rødløk	2 stk
Hvitt sukker	1 dl
Eddik	1 dl
Vann	2 dl

Du trenger

Gilde kjøttkaker	1 pk
Gulrøtter	500 g
Smør	30 g
Hvetemel	2 ss
Helmelk	1 dl
Salt & Pepper	
Grønnkål	75 g
Timian	1 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten