

Oppskrift

# 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

## Syltet rødløk

### Du trenger

Salt & Pepper

Grønncål 75 g

Timian 1 stk

### Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten