

Pytt i panne med kjøttboller



Pytt i panne med kjøttboller fra den norske bonden!

1

Slik gjør du

Kutt rotgrønnsaker i små biter og kok de lett møre i kokende vann og ha de deretter i en stor stekepanne og stek det gyldent sammen med olje og smør. Ha over godt med pepper og litt salt.

2

Varm kjøttboller med grønnsaker

Ha over kjøttbollene og la de bli varme sammen med resten av grønnsakene i stekepannen.

3

Rør sammen

Rør sammen crème fraîche og pepperrotkrem og server dette som en dressing. Godt med eggeplomme til. Dryss over timian til slutt.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde kjøttboller	1 pk
Rotgrønnsaker (f.eks. gulrot, sellerirot, pastinakk og søtpotet)	
Salt & Pepper	
Smør	3 ss
Olje	
Eggeplomme	4 stk
Crème fraîche	1 beger

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Egg