

Oppskrift

Kjøttkaker med ovnsbakte småpoteter og kantarellstuing



Klassisk norsk husmannskost fra den norske bonden!

1

Slik gjør du

Ha poteter og hvitløk delt på midten i en ildfast form. Ha over olje, salt og pepper. Stek i ovnen på 200 grader i ca. 35 min.

2

Stek sopp og kjøttkaker

Del opp kantareller og stek de gyldne i en stekepanne. Ha i litt fersk finhakket rosmarin. Hell over fløte og smak til med salt og pepper. La det småkoke i 5 minutter så det tykner litt. Stek Gilde kjøttkaker i litt smør i en stekepanne på middels temperatur, så de blir gjennomvarme.

3

Server

Server Kjøttkakene med kantarellstuing, poteter og rørte tyttebær. Topp gjerne med litt ekstra rosmarin.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde kjøttkaker	1 pk
Små poteter	600 g
Hvitløksfedd	4 stk
Kantareller	200 g
Smør	20 g
Rosmarin	1 neve
Kremfløte	1 dl
Tyttebærsyltetøy	1,5 dl

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose