

Medisterkaker med ovnsbakte poteter, grønnsaker og saus



En litt annerledes måte å spise medisterkaker på. Supergodt og ganske enkelt!

1

Slik gjør du

Skrell potetene og del dem opp i mindre biter. Ha potet og løk i en ildfast form sammen med litt olje, salt og pepper. Stek i ovnen i ca. 30 min.

2

Stek medisterkaker

Varm en panne med litt smør. Grovhakk hvitløken og ha den oppi. Stek medisterkakene sammen med hvitløk og litt rosmarin. Ta medisterkakene ut av pannen og sett til sides, men hold de lune.

3

Lag saus

Ha fløten i pannen og kok opp. Senk varmen og ha i soyasaus og revet brunost. La det smelte å smak til med salt og pepper.

4

Stek grønnkål og rosenkål

Stek grønnkål og delte rosenkål i en varm panne med litt olje og salt til det får farge. Rosenkålen skal bli litt myk. Du kan ev. forkoke rosenkålen litt om den er stor.

5

Server

Server de varme medisterkakene med ovnsbakt potet og rødløk, deilig saus, grønnkål og rosenkål.

Ingredienser

Du trenger

Medisterkaker	800 g (2 pk)
Poteter	600 g
Rødløk	4 stk (små)
Hvitløksfedd	3 stk
Nøytral olje	2 ss
Rosmarin	1 kvast
Smør	1 ss
Kremfløte	3 dl
Soyasaus	2 ss
Brunost	30 g
Salt & Pepper	
Tyttebærsyltetøy	3 ss
Grønncål	100 g
Rosenkål	100 g

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten
- Soya