

Oppskrift

Kjøttkaker i brun saus med potet



Kjøttkaker i brun saus er en klassiker som nesten alle nordmenn har et varmt forhold til. Prøv denne tradisjonelle oppskriften fra den norske bonden!

1

Skrell og kok poteter

Begynn med å skrell poteter. Kokes møre i litt saltet vann.

2

Lag ertestuing og saus

Tin erter og ha de i en bolle sammen med sitronsaft, salt og pepper. Ønsker du litt fløte i kan du ha i det. lag sausen etter anvisning på pakken.

3

Stek kjøttkakene og server

Varm en panne med litt smør og stek kjøttkakene varme i ca. 5 min på hver side.

Server kjøttkakene med nykokt potet, ertestuing, saus og tyttebærsyltetøy. Topp med litt rosmarin og grovkvernet pepper.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ønsker du å lage kjøttkakene fra bunn? [Prøv vår oppskrift på hjemmelagde kjøttkaker ved å klikke her.](#)

Ingredienser

Du trenger

Gilde kjøttkaker	800 g
Smør	til steking
Poteter	600 g
Brun saus (ferdig)	1 pk
Tyttebærsyltetøy	2 dl
Kvister med rosmarin til servering	

Ertestuing

Grønne erter 1 pose (frosne)

Sitronsaft 3 ss

Salt & Pepper

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten