

Norske kjøttboller med potetstappe, fløtesaus og erter



Våre beste kjøttboller noensinne. Grovkverna og krydra til perfektjon!

1

Slik gjør du

Skrell potetene og del de i grove biter, som kokes møre i vann.

Hell av vannet, og mos potetene med en potetstapper

Ha i smør og fløte og mos videre til den henger fint sammen.

Smak til med salt og pepper.

2

Lag saus

Smelt smør i en kjele, og visp inn melet. La jevningen bli gyllenbrun, under stadig omrøring.

Spe inn kraften under omrøring og la det småkoke i 10 min.

Ha i fløte og smak til med soya, salt og pepper.

3

Stek kjøttboller

Varm kjøttbollene i nøytral olje i en panne

4

Kok erter

Kok ertene etter anvisning på pakken.

5

Servér



Servér kjøttbollene med fløtesaus, potetstappe, erter og en klatt tyttebærsyltetøy.

Pynt gjerne med litt timian eller en annen urt.

Vel bekomme, fra den norske bonden.

Ingredienser

Du trenger

Gilde kjøttboller 500 g

Grønne erter 300 g

Tyttebærsyltetøy 1 stk

Potetstappe

Mandelpoteter 500 g

Smør 4 ss

Matfløte 1 dl

Salt 1 ts

Pepper 0,5 ts

Fløtesaus

Smør 2 ss

Hvetemel 2 ss

Oksekraft 4 dl

Fløte 1,5 dl

Soyasaus 1 ts

Salt & Pepper etter ønske

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten
- Soya