

Image not found or type unknown



Oppskrift

Pytt i panne med kjøttboller

Image not found or type unknown



1

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

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

3

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

Ingredienser

Du trenger

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

- Melk
- Melkeprotein inkl laktose
- Egg