

Image not found or type unknown



Oppskrift

Kjøttkaker med ovnsbakte småpoteter og kantarellstuing

Image not found or type unknown



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

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

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Kjøttkaker	1 pk
Små poteter	600 g
Hvitløksfedd	4 stk
Kantareller	200 g

Du trenger

Smør 20 g
Rosmarin 1 neve
Kremfløte 1 dl
Tyttebærsyltetøy 1,5 dl

Allergener

- Melk
- Melkeprotein inkl laktose