

Oppskrift

Svenske kjøttboller med fløtesaus og potetmos



Svenske kjøttboller med fløtesaus og potetmos er en klassiker til middag! Lag kjøttbollene selv eller kjøp ferdige, svenske kjøttboller fra Gilde.

1

Slik gjør du

Skrell poteter og del dem opp i mindre biter. Kok de myke i saltet vann. Hvis du lager kjøttboller fra bunn kan du gjøre klar deigen nå.

Når potetene er ferdig kokt heller du av vannet og har i smør, melk og muskat. Mos potetene godt sammen. Smak til med salt og pepper. Husk å hold mosen varm uten å brenne den.

2

Hvis du lager kjøttboller fra bunn

Finhakk gul løk og ha den over i en bolle sammen med kjøttdeig, krydderet og vann. Bland alle ingrediensene godt før du lager små boller. Kjøp svenske kjøttboller fra Gilde for å gjøre retten mer lettvinn.

3

Kok opp brokkoli

Del opp brokkolien og kok den 2 minutter i saltet vann.

4

Lag fløtesaus

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 minutter. Ha i fløte og smak til med soyasaus, salt og pepper. Du kan også bruke fløtesaus fra Toro.

5

Stek kjøttboller og server

Kutt rødløk i båter. Stek kjøttbollene i litt smør i panna til de har fått litt mer farge og blitt varme. Hvis du lager kjøttbollene fra bunn stekes de brune ved middels varme i en stekepanne. Server med friske tyttebær eller tyttebærsyltetøy, rødløk og persille.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde Svenske kjøttboller 800 g (1 pakke)

Hvis du vil lage hjemmelagde kjøttboller

Gilde kjøttdeig	800 g
Gul løk	1 stk
Salt	1 ts
Pepper	1 ts
Finhakket rosmarin	2 ts
Vann	ca. 6 ss

Potetmos

Poteter	600 g
Smør	20 g
Helmelk	1,5 dl
Muskat	0,25 ts
Salt	0,5 ts
Pepper	0,5 ts

Fløtesaus (Toro kan også brukes)

Smør	2 ss
Hvetemel	2 ss
Oksekraft	4 dl
Fløte	1,5 dl
Soyasaus	1 ts
Salt & Pepper	etter ønske

Tilbehør

Brokkoli	1 stk
Rødløk	1 stk
Tyttebær	1 dl
Persille	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten
- Soya