

## Kjøttboller med potetmos og fløtesaus



Kjøttboller med fløtesaus og potetmos er middag etter ekte norsk tradisjon!

1

Slik gjør du

Skrell potet og del den opp i mindre biter. Kok den myk i saltet vann. Når potetene er ferdig kokt heller du av vannet og har i smør, melk og krydder. Mos potetene godt sammen. Husk å hold mosen varm uten å brenne den.

**2**

## **Kok opp brokkoli**

Del opp brokkolien og kok den 2 minutter i saltet vann

**3**

## **Stek kjøttboller og varm opp sausen**

Kutt rødløk i båter. Stek kjøttbollene i litt smør i panna til de har fått litt mer farge og blitt varme.

Varm opp fløtesaus. Server med friske tyttebær og persille.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

## Ingredienser

### Du trenger

Gilde Svenske kjøttboller	800 g
Poteter	600 g
Smør	20 g
Helmelk	1,5 dl
Salt & Pepper	
Muskat	
Brokkoli	1 stk
Rødløk	1 stk
Tyttebær	1 dl
Persille	
Fløtesaus fra Toro	
Tyttebærsyltetøy	

### Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten