

Kjøttboller med potetstappe og fløtesaus



Lag de tradisjonelle kjøttbollene med kylling og server med potetstappe og fløtesaus.

1

Slik steker du kjøttboller

Stek kjøttbollene i en stor stekepanne til kjøttbollene er gjennomvarme.

2

Slik lager du fløtesaus

Bruk en visp og rør inn melet. Brun jevningen over middels varme under stadig omrøring, jevningen skal bli gyllenbrun (men pass på så den ikke blir brent).

Spe med varm kraft, litt etter litt, mens du hele tiden visper energisk for å unngå klumper. La sausen småputre/småkoke i cirka 15minutter. Rør med jevne mellomrom og tilsett fløten mot slutten av koketiden.

Smak sausen til med salt og kvernet pepper og gjerne noen dråper soyasaus (eventuelt Worcester eller balsmico). Legg eventuelt kjøttbollene over i sausen og la de kose seg på svak varme frem til servering.

3

Slik lager du potetstappe

Legg poteten i en kjele og fyll på med vann til det akkurat dekker potetene. Gi potetene et skikkelig oppkok, senk temperaturen og la potetene trekke (rett under kokepunktet) til de er helt møre.

Hell av kokevannet og damp potetene tørre. Skrell og mos potetene. Kok opp melk og smør, og rør den varme væsken sammen med potetene.

Smak til med salt og litt kvernet pepper.

4

Slik serverer du

Server kjøttboller i fløtesaus med potetstappe og rørte tyttebær.

Pynt med et dryss av hakket persille.

Produkter i denne oppskriften

Kylling Kjøttboller 630g

Ingredienser

Du trenger

Kjøttboller av kylling og kalkun

1 pose

Tyttebær

Persille (grovhakket)

Fløtesaus

Smør

3 ss

Mel

3 ss

Oksekraft

6 dl

Fløte

2 dl

Salt & Pepper

Soyasaus

Noen dråper

Potetstappe

Poteter

800 g

Melk

2-2,5 dl

Smør

3 ss

Salt & Pepper

Allergener

- Egg

Melkeprotein inkl laktose

- Gluten
- Soya