



Oppskrift

Ostepanetter med brekkbønner og potetmos



Enkel og god hverdagsmiddag med ostepanetter, brekkbønner og potetmos. Serveres med en frisk rømmedressing.

1

Slik gjør du

Bland crème fraîche i en liten bolle for å få en jevn konsistens. Tilsett finhakket eller presset hvitløk og rør det inn. Press litt fersk sitronsaft (ca. 1 teskje) og bland det sammen med crème fraîche.

Finhakk urtene du vil bruke og rør dem inn.

Smak til med salt og pepper, og juster eventuelt med mer sitron, urter eller krydder etter smak.

For å få frem de beste smakene, la dressingen stå i kjøleskapet i minst 15-30 minutter før servering.

2

Lag potetmos og kok opp grønnsaker

Kok opp poteter. Når potetene er møre, har du i smør, melk og krydder. Lag en god mos.

Kok opp en kjele med godt saltet vann (vann skal smake salt) og tilsett erter og brekkbønner.

Når bønner og erter flyter til overflaten etter cirka 2 min er de ferdige. Sil av vann og rør evt inn en liten klatt smør.

3

Stek ostepanetter

Forvarm stekeovn til 250 °C. Ta ostepanettene ut av pakken, legg de på rist eller stekeplate. Stek i 10 min til ostepanettene er gjennomvarmet.

4

Servering

Server ostepannetter, erter, brekkbønner, sitronbåter og urtedressing.

Produkter i denne oppskriften

Ostepanetter Kylling/Kalkun 480g Enh

Ingredienser

Du trenger

Brekkbønner	500 g
Grønne erter	500 g
Sitron	1 stk
Ostepanetter av kylling og kalkun	8 stk

Rømmedressing

Crème fraîche	3 dl
Hvitløksfedd	3 stk
Sitronsaft	3 ts
Hakkede urter (f.eks. timian, persille og rosmarin)	3 ss
Salt & Pepper	Etter smak

Potetstappe

Små poteter	12 stk
Melk	2 dl
Smør	3 ss
Sennep	2 ss
Salt	1 ts

Du trenger

Rømmedressing

Potetstappe

Pepper	0,5 ts
--------	--------

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep