

KJØTTKAKER I BRUN SAUS

KJØTTKAKER

300 kjøttdeig
1 ts salt
½ ts pepper
¼ ts muskat (mål nøye)
¼ ts ingefær (mål nøye)
¼ løk (veldig finhakket)
1 ss potetmel
2 ts bakepulver
2 ss strøkavring
1 egg
1 – 1,5 dl melk



Slik gjør du:

1. Rør kjøttdeig og salt godt sammen i en arbeidsbolle med ei tresleiv. Dette blir seigt. Pass på at blandinga sitter godt sammen.
2. Finhakk løken, og rør den inn i kjøttdeigen.
3. Ha i pepper, ingefær, muskat, bakepulver, strøkavring og potetmel. Blandes godt.
4. Pisk egget i en kopp. Hell dette i kjøttdeigblandinga.
5. Tilsett melka(**litt om gangen**) og rør godt.
6. Bruk to spiseskjeer (eller hendene) til å forme kjøttkakene med. Skjeene dyppes i kaldt vann før du former kakene. (Du får 10-12 kjøttkaker)
7. Ha 1 ss smør i panna og sett plata på 7.
8. Når smøret er blitt brunt og panna varm, begynner du å steike kjøttkakene.
9. De skal bli brune på begge sider.
10. Legg kjøttkakene i den brune sausen. La de koke på **svak** varme i ca.10 min.

BRUN SAUS

3 ss smør
4 ss hvetemel
7 dl vann
1 ss buljongpulver eller en terning
½ ts salt og ½ ts pepper



Slik gjør du:

1. Ha smøret i en mellomstor gryte, la dette smelte.
2. Tilsett hvetemelet og rør med et treredskap til blandinga er lysebrun. Pass på at dette ikke svir seg. Plata på 4 -5. (Dette tar lang tid)
3. Ta gryta av plata og ha i vannet, rør godt med håndvispen.
4. Tilsett buljong, salt og pepper. La sausen få et oppkok under omrøring.
5. Sausen skal koke på svak varme sammen med kjøttkakene i ca 10 min.

SERVERES MED POTETER, GULRØTTER OG RØRT TYTTEBÆR

