

# KJØTTKAKER I BRUN SAUS

## KJØTTKAKER

- 300-400 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, 5 - 2 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 dypes 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

