Oppskrift

Tilbehør: Rødkål og ovnsbakte småpoteter

Oppskrift på stekt rødkål med ovnsbakte småpoteter og saus av soya-nøttesmør. Deilig tilbehør til kalkun og annen julemat!

1

Slik gjør du

Del opp potetene i mindre biter, eller behold dem hele dersom de er små. Legg dem i formen. Skrell løken og legg den hel i formen. Grovhakk hvitløk og tilsett. Ha over litt olje, salt og pepper. Stek i ovnen sammen med kalkunen i 30-40 min. Rør litt underveis så stekingen blir jevn.

2

Del opp kålen i skiver. Ha roten opp og skjær igjennom den – da henger skivene sammen. Stek kålen på begge sider i litt olje i en stekepanne. Den skal bli litt myk, men samtidig være litt sprø. Når kålen er ferdig stekt, holder du den varm i litt folie eller med et lokk over.

3

Tilsett smøret i samme stekepanne som kålen. La det smelte og begynne å boble litt, la det bli lett brunet. Pass på så det ikke brenner seg. Ha i soya og grovhakkede nøtter. Hell oppi en skål. Hakk persille og topp alt med dette.

4

Server

Server kjøttet med ovnsbakte poteter, løk og stekt rødkål. Topp kålen med deilig soya-nøttesmør-saus. Server med mye persille.

God jul

Ingredienser

Ingredienser

Små poteter	600 g
Sjalottløk	6 stk
Hvitløksfedd	4 stk
Salt & Pepper	
Rødkål	1 hode
Smør	200 g
Soyasaus	0,5 dl
Hasselnøtter	1 dl (grovhakket)
Persille	1 neve
Olje	2 ss

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten
- Soya
- Nøtter