



Oppskrift

Kyllingkjøttboller med søtpotetmos og grønnkålsalat



Kjøttboller er alltid godt, men legg litt kjærlighet i tilbehøret og du har en enkel og nydelig middag full av spennende smaker.

1

Slik gjør du

Skrell og del søtpotet i biter og kok den mør i lettsaltet vann.

Ha i finhakket hvitløk, smør og saften av appelsin.

Stek PRIOR kjøttboller lett i panne til de er gjennomvarme.

2

Riv grønnkål og pannestek den i litt olivenolje slik at den faller lett sammen.

Legg på et fat og ha over rødløk i tynne båter.

Rist gresskarfrø i tørr panne og topp salaten med dette og hell over litt appelsinsaft.

Vend alt godt sammen.

Miks creme fraiche med fetaost til en krem.

3

Server kjøttbollene med søtpotetmos, grønnkålsalat og fetaostkrem.

Topp med timian og du har en deilig hverdagsmiddag.

TIPS! Ha gjerne mer smak i salaten hvis du vil. Granateplefrø eller appelsinskiver er nydelig til!

Ingredienser

Du trenger

PRIOR kjøttboller 1 pk/pose

Smør eller olje til steking

Grønncål 1 pk

Rødløk 1 stk

Appelsin (saften) 1/2 stk

Gresskarkjerner 2 ss

Søtpotet 2 stk

Hvitløksfedd 1 stk

Appelsin (saften) 1/2 stk

Smør 2 ss

Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)

Fetaostkrem

Crème fraîche 1 dl

Fetaost 100 g

Allergener

- Soya

Melkeprotein inkl laktose