



🕒
0-30 MIN.

🍴
HOVEDRETTER

★★★★☆ (6)

Kartoffelfad med italienske kødboller

15. marts 2022 af Camilla Biesbjerg Markussen. Foto: Columbus Leth

En simpel hverdagsret, hvor både kartofler, grøntsager og kød er samlet i samme fad.

Comfort food, når det er bedst!

INGREDIENSER

2 personer

Kartoffelfad ^

350 g kartofler

½ stort løg

½ grøn peberfrugt

2 stilke frisk timian

salt og peber

1½ dl grøntsagsbouillon

¾ dl piskefløde

1 tsk. grov sennep

Italienske kødboller ^

200 g hakket oksekød

½ æg

½ tsk. grov sennep

1 tsk. herbes de Provence

salt og peber

20 g parmesan

1 spsk. rasp

Til servering ^

½ håndfuld frisk timian

Evt. brød

Evt. blandet grøn salat

SÅDAN GØR DU

Kartoffelfad ^

- 1 Tænd ovnen på 200°. Skrub kartoflerne rene, og skær dem i tynde skiver. Pil løget, og skær det i tynde skiver. Skyl peberfrugten, og skær den i strimler.
- 2 Bland kartofler, løg og peberfrugt sammen i et smurt ovnfad, og krydr med friskhakket timian, salt og peber. Hæld bouillon i bunden af fadet, og sæt det i ovnen i 25 minutter.

Italienske kødboller ^

- 3 Rør det hakkede kød sammen med æg, sennep, herbes de Provence, salt og peber i en skål. Riv parmesanen fint, og rør halvdelen af parmesanen i farsen sammen med rasp. Form farsen til små kødboller.
- 4 Tag fadet ud af ovnen, og fordel kødbollerne oven på kartofler og grøntsager. Rør fløde og sennep sammen i en skål, og krydr med salt og peber. Hæld flødeblandingen i fadet, og drys med resten af den revne parmesan.
- 5 Sæt fadet tilbage i ovnen, og steg retten færdig i ca. 15 minutter, til kødbollerne er gennemstegte, og kartoflerne er møre.

Servering ^

- 6 Drys retten med frisk timian, og servér direkte fra fadet, evt. med brød eller en blandet grøn salat.