

Oppskrift

# Umamigryte med italienske kjøttboller og grønnskåltopping



1

Del opp sopp, og finhakk sjalottløk og hvitløk.

Finn fram en gryte og stek grønnsakene i smør.

Når disse er gylne, tilsetter du hvetemel og surrer det kjapt sammen før du tilsetter kraften.

La dette koke i noen minutter. Rør innimellom.

Skrell deretter poteter og del dem i grove biter. Tilsett potet i gryten de siste 15 minuttene av kokingen.

Finhakk litt gressløk og bland inn til slutt.

Stek kjøttbollene i en panne med smør.

Tilsett kjøttbollene i gryten og smak til med salt og pepper.

## 2

Sett ovnen på 220 °C varmluft. Riv grønnkålbladene fra stilken og legg bladene i en bolle.

Masser inn olje og salt i grønnkålen slik at den blir blank.

Spre grønnkålen på et bakepapir, legg den på et stekebrett og sett inn i ovnen i ca. 7-10 min.

Når dette er ferdig, legger du grønnkålen på tørkepapir.

## 3

Ha suppen over i bolle og topp med grønnkålen.

## Produkter i denne oppskriften

Kjøttboller Italiensk Krydder 2x2,5kg Fr



## Ingredienser

|   |         |
|---|---------|
| Gilde kjøttboller italiensk krydder           | 400 g   |
| Aromasopp (shiitake, portobello, sjampinjong) | 200 g   |
| Sjalottløk                                    | 3 stk   |
| Hvitløksfedd                                  | 1 stk   |
| Poteter                                       | 100 g   |
| Kyllingkraft                                  | 1 liter |
| Smør  | 2 ss    |
| Hvetemel                                      | 2 ss    |

### Topping

Grønnkål 200 g

## Topping

Olje

Salt