

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Κεφτεδάκια κοτοπουλου με μέντραγιόν λαχανικών



Κεφτεδάκια κοτόπουλου με μενταγιόν λαχανικών και κρεμώδη σάλτσα μουστάρδας

ΜΕΡΙΔΕΣ: 6

ΧΡΟΝΟΣ: 15'

ΥΛΙΚΑ:

1000g HUVUDROLL κεφτεδάκια κοτόπουλου

600g GRÖNSAKSKAKA μενταγιόν λαχανικών

28g ALLEMANSRÄTTEN μείγμα για κρεμώδη σάλτσα

1 κ.σ. SENAP GROV μουστάρδα με κόκκους

Ελαιόλαδο

Λαχανικά εποχής

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Προθερμάνετε το φούρνο στους 200°C.
2. Τηγανήστε τα κεφτεδάκια κοτόπουλου σε 2 κ.σ ελαιόλαδο μέχρι να αποκτήσουν ωραίο χρώμα.
3. Ζεστάνετε τα μενταγιόν λαχανικών στο φούρνο ακολουθώντας τις οδηγίες επάνω στη συσκευασία.
4. Για την κρεμώδη σάλτσα μουστάρδας, πρετοιμάστε την κρεμώδη σάλτσα ακολουθώντας τις οδηγίες επάνω στη συσκευασία. Προσθέστε στη σάλτσα 1 κουταλιά της σούπας μουστάρδα με κόκκους και ανακατέψτε.
5. Σερβίρετε τα κεφτεδάκια κοτόπουλου και τα μενταγιόν λαχανικών με την κρεμώδη σάλτσα μουστάρδας και λαχανικά εποχής.