

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

Κεφτεδάκια με ψητές πατάτες



Κεφτεδάκια με ψητές πατάτες, κρεμώδη σάλτσα και γλυκόξινη σως μύρτιλο

ΜΕΡΙΔΕΣ: 4 άτομα ΧΡΟΝΟΣ: 60 λεπτά

ΥΛΙΚΑ:

40 τεμ. (640 g) κεφτεδάκια από μοσχάρισιο και χοιρινό κρέας ALLEMANSRÄTTEN

600 g μικρές πατάτες (διαμέτρου περίπου 4 cm)

2 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο

1 κουταλιά της σούπας θαλασσινό αλάτι

1 συσκευασία (28 g) μείγμα για κρεμώδη σάλτσα ALLEMANSRÄTTEN

100 ml νερό

200 ml κρέμα γάλακτος

4 κουταλιές της σούπας ψιλοκομμένα φρέσκα μυρωδικά, π.χ. κάρδαμο, θυμάρι και μαιντανός

4 κουταλιές της σούπας βιολογική μαρμελάδα μύρτιλο SYLT LINGON

ΕΚΤΕΛΕΣΗ:

1. Προθερμάνετε τον φούρνο στους 200°C.

2. Βάλτε τις πατάτες σε ένα μεγάλο ταψί, σε ομοιόμορφη απόσταση. Ψήστε τις μέχρι να μαλακώσουν και να ροδίσουν, για περίπου 1 ώρα.

3. Ψήστε τα κεφτεδάκια σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.

4. Αναμείξτε την κρεμώδη σάλτσα με νερό και κρέμα γάλακτος σε ένα κατσαρολάκι, σε μέτρια θερμοκρασία. Μαγειρέψτε μέχρι να φτάσει σε σημείο βρασμού και στη συνέχεια χαμηλώστε τη θερμοκρασία μέχρι να είστε έτοιμοι να σερβίρετε.

5. Σερβίρετε τα κεφτεδάκια, τις ψητές πατάτες και την κρεμώδη σάλτσα με το μείγμα μυρωδικών και τη μαρμελάδα μύρτιλου από πάνω.

