



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!

## Produkter i denne oppskriften

Kylling Kjøttboller 630g

## 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