



Oppskrift

## Medisterkaker med juletilbehør



Medisterkaker av kylling er supergodt! Den deilige julesmaken, krydderne og ikke minst saftigheten. Prøv denne retten med medisterkaker, ris og tilbehør som hører julen til.

1

## **Slik gjør du**

Kok risen som angitt på pakken. Ha kanelstang, stjerneanis og nellik i risvannet. Når risen er ferdig kokt, har du i appelsinsaft og grovhakkede aprikoser.

2

## **Stek tilbehøret**

Ha grønnkål, finhakket hvitløk og strimlet purre i en stekepanne, og stek det mykt med litt smør eller olje.

Legg det oppe i risen sammen med litt tranebær og frisk timian. Smak til med salt og pepper.

3

## **Stek medisterkakene**

Stek medisterkakene på middels varme i en panne sammen med litt smør til de er gjennomvarme.

**Tips!** Hvis du ikke vil ha ris kan du fint bytte ut risen med couscous, bulgur eller byggryn.

## Ingredienser

### Du trenger

Prior medisterkaker	400 g
Ris	4 dl
Kanelstang	
Stjerneanis	2 stk (hele)
Nellikspiker	5 stk
Appelsin (saften)	1 stk
Aprikoser	1 dl (tørkede)
Rødkål	100 g
Grønncål	65 g
Hvitløksfedd	3 stk
Purre	50 g
Salt & Pepper	
Tørkede tranebær	1 neve
Smør	til steking
Timian	1 stk

### Allergener

Melkeprotein inkl laktose