



Φυτικά κεφτεδάκια με σκορδάτο πουρέ πατάτας & γρήγορη salsa verde

Μερίδες: 4 Χρόνος προετοιμασίας: 10 λεπτά Χρόνος μαγειρέματος: 30 λεπτά
Ο πουρές και τα κεφτεδάκια διατηρούνται ψημένα στο ψυγείο για 3-4 μέρες. Η salsa verde διατηρείται στο ψυγείο για 8-10 μέρες.

Υλικά:

- [1 συσκευασία φυτικά κεφτεδάκια HUVUDROLL \(500 γρ.\)](#)

Υλικά για τον πουρέ:

- 1 κιλό πατάτες καθαρισμένες και κομμένες σε κύβους
- 4 σκελίδες σκόρδο
- 750 ml γάλα βρώμης (ή άλλο γάλα της προτίμησης μας)
- 1 κ.σ. βούτυρο της προτίμησης μας
- αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Υλικά για τη salsa verde:

- 1 ματσάκι μαϊντανό
- 20 φύλλα φρέσκο βασιλικό
- 10-12 φύλλα φρέσκο δυόσμο
- 2 κλωνάρια φρέσκο θυμάρι
- 1 κ.σ. κάπαρη
- 150 ml ελαιόλαδο
- φρεσκοτριμμένο πιπέρι

Εκτέλεση:

1) Βάζουμε τα φυτικά κεφτεδάκια HUVUDROLL σε ταψί περασμένο με λαδόκολλα (σε μία στρώση) και τα ψήνουμε σε προθερμασμένο φούρνο στους 180°C στις αντιστάσεις, για περίπου 20 λεπτά.

2) Παράλληλα ετοιμάζουμε τον πουρέ. Βάζουμε τις πατάτες, το σκόρδο, το γάλα βρώμης και το βούτυρο σε μεσαία κατσαρόλα. Αλατοπιπερώνουμε και σιγοβράζουμε με σκεπασμένη κατσαρόλα για 15'-20', μέχρι να μαλακώσουν καλά οι πατάτες.



3) Αφαιρούμε και πετάμε το σκόρδο. Με μία τρυπητή κουτάλα, μεταφέρουμε τις πατάτες σε μεγάλο μπολ και όσο είναι ακόμα ζεστές τις λιώνουμε με ένα πιρούνι ή με το ειδικό εργαλείο του πουρέ. Προσθέτουμε γάλα βρώμης από την κατσαρόλα, μέχρι να πάρει την υφή που θέλουμε ο πουρές. Ιδανικά χρειάζεται περίπου 200 ml από το γάλα βρώμης.

3) Ετοιμάζουμε τη salsa verde. Βάζουμε στο μούλτι όλα τα υλικά και χτυπάμε καλά.

4) Σερβίρουμε σε βαθύ πιάτο τον πουρέ, τα κεφτεδάκια και περιχύνουμε με 2 κ.σ. salsa verde το κάθε πιάτο.