

Image not found or type unknown



Oppskrift

Chorizopølser med potetmos, parmesan og pannestekte cherrytomater

Image not found or type unknown



1

Slik gjør du

Skrell poteter og kok de møre i litt saltet vann. Lag snitt i pølsene og stek chorizopølser i stekepanne med litt smør. I en annen panne rister du grove biter av landbrød i tørr panne til det er gyldent. Ha det i en bolle klar til servering.

2

Pannestek cherrytomatene på stilk i litt olje og ha over skivet hvitløk.

3

Mos poteter med smør og en skvett fløte og server potetmosen toppet med parmesan, pølser, tomater, brødkrutonger og hakket persille. Hell over god chiliolje og nyt et pølsemåltid med litt kick!

Ingredienser

Du trenger

Grillpølser	8 stk
Poteter	8-12 stk
Salt	1 ss
Smør	4 ss
Hvitløksfedd	1 fedd

Du trenger

Fløte 1 skvett
Salt & Pepper
Landbrød 2-3 skiver
Parmesan (revet) 4 cm
Cherrytomater 2 pk
Hvitløksfedd 2 stk
Bladpersille

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten