

Julepølse med søtpotet og blåmuggkrem



Syltet rødkål, ovnsstekte søtpotet-fries, frisk timian og pannestekt grønnkål med hvitløk. Blir det bedre?

1

Slik gjør du

Ha eddik, sukker og vann i en kjele og legg i kanelstang, stjerneanis og nellikspiker.

Kok opp slik at alt sukkeret løser seg opp. Finsnitt kål og løk og legg det i kjelen. La det stå et par timer hvis du har tid – eller bruk det når resten av retten er ferdig.

NB: Husk at dette er godt tilbehør til mye av julematen så lag en stor batch hvis du vil og ha i kjøleskapet. Godt til medisterkaker, ribbe og som topping på leverpostei.

2

Lag søtpotet-fries

Skrell og del søtpotet i staver. Legg de i en ildfast form og ha over grovhakket hvitløk, saften av sitron, olje, smør salt og pepper og vend godt sammen. Stek det på varmluft på 200 grader i ca 40 min. La de bli godt stekt.

3

Lag blåmuggkrem

Bryt opp blåmuggost i grove biter og vend inn creme fraiche og hakket timian.

4

Stek pølser og grønnkål

Del Gilde julepølser i biter og stek de i smør i stekepanne. Hold de varme –stek så grønnkålen sammen med et par knuste hvitløsfedd i olje et par minutter til kålen faller litt sammen. Salte og pepre.

5

Server

Server pølsene med deilig syltet rødkål og løk, grønnkål, søtpotet-fries og blåmuggostkrem.

Tips!

Dette tilbehøret kan fint brukes til medisterkaker, og juleskinke også.

Ingredienser

Du trenger

Julepølse	400 g
Søtpotet	2 stk
Hvitløksfedd	4 stk
Sitron	0,5 stk
Salt & Pepper	
Olivenolje	til steking
Smør	2 ss
Grønnkål	1 pk
Syltet rødløk	
Eddik	1 dl
Hvitt sukker	2 dl
Vann	3 dl
Kanelstang	1 stk
Stjerneanis	2 stk
Nellikspiker	6 stk
Rødløk	1 stk
Rødkål	0,25 stk
Blåmuggost-krem	
Selbu blå (evt. annen blåmuggost)	1 stk
Crème fraîche	1 dl
Timian	1 neve

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose