

Julepølse med potetmos og grønnsaker



En litt annerledes måte å spise julepølser, med selleri- og potetmos, sylteagurk, grov sennep, pannestekt gulrot med mandler og persille.

1

Slik gjør du

Skrell sellerirot og potet, del de opp i mindre biter og kok i litt saltet vann til de er myke.

Hell av vannet å ha i kremfløte. Mos det sammen til en grov stappe. Smak til med hvit pepper, muskat og salt.

2

Stek pølsen

Stek pølsen i litt smør i en panne til den får en gylden farge på alle sider. Etterstek i ovnen i ca. 10 min.

3

stek gulrøtter og mandler

Skrell gulrøtter og skjær dem i tynne skiver, litt på skrå. Stek de i litt smør i en panne i ca. 5 min sammen med mandler. Press over klementinsaft mot slutten og kok inn væsken. Ha over finhakket persille før servering.

4

Server

Server pølsa med mos, gulrøtter, sylteagurk, litt frisk klementin og sennep.

God jul, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Julepølse	800 g
Sellerirot	500 g
Poteter	300 g
Kremfløte	2 dl
Hvit pepper	
Muskat	
Salt	
Gulrøtter	4 stk
Mandler	1 dl
Smør	20 g
Klementiner	2 stk
Persille	
Salt & Pepper	
Sylteagurk	1 glass
Grov sennep	1 dl
Timian	

Allergener

- Selleri
- Melkeprotein inkl laktose
- Nøtter
- Sennep