Oppskrift

Kjøttpølser med søtpotetmos

Kjøttpølser kler litt sødme og hva er vel bedre enn søtpotemos? Dette smaker nydelig en kald høstdag etter tur i skogen – eller på en helt vanlig onsdag når du vil overraske med noe godt!

1

Slik gjør du

Skrell søtpotet og del i biter. Kok de møre i lettsaltet vann.

2

Tilbered gulrøtter

Skrell og del gulrøtter i to på langs og kok de i 10 min før du har de i en stekepanne sammen med smør og finhakket hvitløk. Stek de lett og ha i appelsinjuice. Kok opp og skru ned på lav varme og la gulrøttene bli karamellisert i den deilige appelsinjuicen.

3

Lag søtpotetmos

Mos søtpotet med litt smør og ha i saften fra appelsin, salt og pepper.

4

Stek pølsene

Snitt pølsene og stek de i smør. Server med søtpotetmos og karamelliserte gulrøtter og timian. Rør sammen rømmedressingen og du har et smakfullt måltid.

Tips! Ønsker du litt salt til er smuldret fetaost godt å toppe med.

Ingredienser

Du trenger	
Gilde Kjøttpølser	900 g
Søtpotet	1 stk
Smør	2 ss
Gulrøtter	8 stk
Hvitløksfedd	2 fedd
Appelsinjuice	1 dl
Smør	1 ss
Timian	1 neve
Lett Rømme	1 beger
Dijonsennep	1 ss
Appelsin (saften)	0,5 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep