

#52 Jalapeño og ostepølser med søtpotet og gresskarkjerner



Grovkvernet gourmet pølse laget av svinenakke, krydder, Jalapeño og ost. Anrettet med søtpotet og ting av gresskarkjerner. Våre beste pølser noen sinne faktisk!

1

Bak søtpotet i ovnen

Forvarm ovnen til 200 grader. Skrubbsøtpotetene, skjær dem i to på langs, deretter i båter.

Legg dem på et stekebrett, hell over 2 ss olje og strø over en god klype salt. Spre båtene godt utover brettet og bak dem til de er gylne og sprø i kantene (ca. 40 minutter).

2

Lag topping

Rist gresskarkjernene gylne i en liten kjele over middels varme. Tilsett 2 spiseskjeer olje, honning, limesaft, chiliflak og en god klype salt.

3

Stek pølsene

Stek pølsene til de er gjennomvarme og har fått en fin stekeskorpe og server dem sammen med en grønn salat og søtpotetene toppet med gresskarkjernemiksen og grovhakket koriander.

Vel bekomme, fra Lasse og den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde Pøsemakerens beste Jalapeño og ostepølse	6 stk
Søtpotet	2 stk
Olivenolje	4 ss
Flaksalt	mengde etter ønske
Gresskarkjerner	0,5 dl
Honning	1 ss
Lime	0,5 stk
Chiliflak	0,5 dl
Salat	mengde etter ønske
Koriander	1 neve

Allergener