

## #46 Pøsegyte med potet- og blomkålmos



Pøsegyte har blitt en middagsfavoritt blant nordmenn. Med ternet kjøttpølse fra Gilde, deilig tomat saus og potet- og blomkålmos løfter du den klassiske pøsegyta til nye høyder. Dette er en hverdagsmiddag alle i familien kommer til å like!

1

### Slik gjør du

Del opp løk i båter og grovhakk hvitløk. Smelt smør i en stor kasserolle og ha det oppi. Surr løken myk og tilsett urter. Bland godt sammen. Del opp paprika, sopp og fennikel i mindre biter og ha det i gryten. La det stekes litt på middels temperatur. Tilsett tomater, salt og pepper og la det koke opp. La det stå og småkoke mens du ordner med resten.

2

### Beynn med potet- og blomkålmosen

Skrell potetene og del dem opp i mindre biter. Del opp blomkålen i ca. 4 biter og kok den mør i saltet vann sammen med potetbitene. Når de er ferdige, heller du av vannet og tilsetter melk og smør. Mos og smak til med salt og pepper.

## **Stek de ternede kjøttpølsene ferdig og tilsett i gryta**

Stek Gilde ferdig ternet kjøttpølse i litt smør og olje i en stekepanne. Hell det over i gryta. Server gryta med potet- og blomkålmos. Topp med revet ost og basilikum.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

## Ingredienser

### Du trenger

|                             |                     |
|-----------------------------|---------------------|
| Gilde ternet kjøttpølse     | 180 g (Ternet 1 pk) |
| Smør                        | 20 g                |
| Gul løk                     | 1 stk               |
| Hvitløksfedd                | 2 stk               |
| Oregano                     | 1 ts                |
| Timian                      | 1 ts (tørket)       |
| Paprikapulver               | 0,5 ts              |
| Grønn paprika               | 1 stk               |
| Sopp                        | 200 g               |
| Fennikel                    | 1 stk               |
| Finhakkede tomater (boks)   | 800 g (2 bokser)    |
| Salt & Pepper               |                     |
| Revet ost                   | 2 dl                |
| Basilikum                   | 1 stk               |
| <b>Potet- og blomkålmos</b> |                     |
| Poteter                     | 300 g               |
| Blomkål                     | 1 hode              |
| Melk                        | 1 dl                |
| Smør                        | 20 g                |
| Salt & Pepper               |                     |

### Allergener

- Melkeprotein inkl laktose