

#5 Kaaynes pølser med ovnsbakt brie og patatas bravas



En digg middag med pølsemakerens beste pølser med tomat og urter sammen patatas bravas og ovnsbakt brie laget av matinfluenser Kaayne.

1

Slik gjør du

Del potetene i biter gni inn med olje og krydre med salt og pepper. Legg på et stekebrett med bakepapir og stek på 200 grader varmluft i 30 minutter.

2

Stek pølser og kok opp tomatblanding

Snitt pølsene og stek de i en stekepanne på medium varme i tre minutter på hver side. Deretter ha oppi tomater på boks, hvitløk, oksebuljong med vann og la småkoke.

3

Bak brie i ovnen

Pakk brien inn i aluminiumsfolie bortsett fra toppen og bak osten i ovnen 200 grader i ca. 13 minutter.

4

Del pølsene og gjør klar brien

Del pølsene i diagonale biter. Skjær av toppen på brien og legg den på tallerken med pølseskivene.

5

Hell tomatblandingen i en mikser

Blend tomatsausen i en mikser med litt honning og hell det over potetene på en tallerken.

6

Dypp i pølser og poteter i brie



Bruk en gaffel for å dyppe pølsebitene og potatas bravas i brien.

Bon apetitt, fra Kaayne og den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde pøsemakerens beste tomat og urter		2 pk (6 stk)
Hermetiserte tomater		400 g
Gul løk		0,5 stk
Oksebuljong		1 terning
Vann		2,5 dl
Brie		250 g
Poteter		400 g
Honning		1 ss

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose