

Oppskrift

Chorizopølser med potetmos, parmesan og pannestekte cherrytomater



Chorizopølse med med potetmos og bakte cherrytomater er en rett for deg som liker pølser med litt ekstra krydder og smak!

1

Slik gjør du

Skrell poteter og kok de møre i litt saltet vann. Lag snitt i pølsene og stek chorizoplser i stekepanne med litt smør. I en annen panne rister du grove biter av landbrød i tørr panne til det er gyldent. Ha det i en bolle klar til servering.

2

Stek tomat og hvitløk

Pannestek cherrytomatene på stilk i litt olje og ha over skivet hvitløk.

3

Lag potetmos

Mos poteter med smør og en skvett fløte og server potetmosen toppet medparmesan, pølser, tomater, brødkrutonger og hakket persille. Hell over god chiliolje og nyt et pølsemåltid med litt kick!

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Grillpølser	8 stk
Poteter	8-12 stk
Salt	1 ss
Smør	4 ss
Hvitløksfedd	1 fedd
Fløte	1 skvett
Salt & Pepper	
Landbrød	2-3 skiver
Parmesan (revet)	4 cm
Cherrytomater	2 pk
Hvitløksfedd	2 stk

Du trenger

Bladpersille

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten