

Oppskrift

Pølsegrateng med potetmos



Pølsegrateng med potetmos og klassiske norske wienerpølser fra Gilde. Barna kommer til å elske denne!

1

Slik gjør du

Forvarm ovnen til 180 grader. Kutt potetene i terninger og kok de møre i ca. 10 minutter.

2

Lag potetmos

Hell av nesten alt kokevannet og mos potetene sammen med melk og smør. Tilsett sennep, salt og pepper i mosen.

3

Fyll formen og sett i ovnen

Kutt pølser og purre i biter og fyll potetmos, pølse og purre i en ildfast form. Ha formen i ovnen i ca. 10 minutter. Vipps, så har du en deilig pølsegrateng med potetmos. Server med frisk gressløk.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Wienerpølser	1 pk
Purre	2 stk
Små poteter	12 stk
Melk	2 dl
Smør	3 ss
Sennep	2 ss
Salt	1 ts
Pepper	0,5 ts

Hakket gressløk 3 stk i skål ved siden av

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose

- Sennep