

Kjøttpølse og potetmos



Kjøttpølse med potetmos er en klassisk norsk hverdagsmiddag. Prøv denne med spennende smaker med syltet rødløk og parmesan.

1

Slik gjør du

Lag syltet rødløk ved å koke opp en lake med eddik, sukker, salt og vann. Kok til sukkeret er oppløst og kjøøl det ned før du heller det over rødløk skåret i skiver. Sett det kaldt et par timer før bruk.

2

Kok potetene og mos de med litt fløte og smør. Bland inn raspet parmesan.

3

Snitt pølsene og pannstek de i litt smør eller olje. Server med hakket gressløk.

Tips! Lag en stor porsjon syltet rødløk og oppbevar gjerne i kjøleskap på glass med lokk.

Ingredienser

Du trenger

Vann	1,5 dl
Hvitt sukker	1 dl
Salt & Pepper	2 never
Ingefær i skiver	8 skiver
Rødløk	2 stk
Eddik (7 %)	0,5 dl
Gilde Kjøttpølser	1 pk (900g)
Olivenolje	1 dl
Poteter	8 stk
Parmesan (revet)	1 stk
Hakket gressløk	1 neve
Grov sennep	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep