

Oppskrift

Bratwurst med knuste poteter og fetadipp



Dette middagstipset er en 6'er på terningen! I hvertfall det VG ga oss på sin test av Gilde Bratwurst. Prøv nyheten du også!

1

Lag knuste poteter

Forvarm ovnen til 200 grader. Skrub potetene og bak dem til de er helt myke på et stekebrett, ca. 45 minutter avhengig av størrelse.

Bruk undersiden av et glass smurt med litt olje eller håndbaken din og klem potetene forsiktig ned så de flates litt ut.

Ringle over oljen og strø på et par gode klyper salt og pepper. Bak potetene videre til de har blitt sprø i kantene og fått en fin, gyllen farge, ca. 20 minutter.

2

Stek pølsene i pannen

Stek pølsene til de er gjennomvarme og har fått en fin stekeskorpe. Lag fetadipp mens Bratwurstene steker i pannen.

3

Lag fetadipp

Rør sammen finhakket / revet hvitløk, yoghurt, feta brutt opp i grove smuler og grovhakkede urter - spar litt til servering.

Smak til dippen med salt og spre den utover et serveringsfat. Legg på potetene og topp med urter og litt ekstra olivenolje.

Vel bekomme, fra pølsemaker Lasse og den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde pølsemakerens beste Bratwurst	6 stk
Små poteter	10 stk
Olivenolje	0,5 dl
Flaksalt	
Pepper	
Gresk yoghurt	2 dl
Hvitløksfedd	1 stk

Du trenger

Fetaost	200 g
Oregano	1 neve
Finhakket gressløk	1 neve
Salat	mengde etter ønske

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose