

Oppskrift

Pøsegryte med potet- og blomkålmos



Pølsegryte har blitt en middagsfavoritt blant nordmenn. Med ternet kjøttpølse fra Gilde, deilig tomatsaus og potet- og blomkålmos løfter du den klassiske pølsegryta til nye høyder. Dette er en hverdagsmiddag alle i familien kommer til å like!

1

Slik gjør du

Del opp løk i båter og grovhakk hvitløk. Smelt smør i en stor kasserolle og ha det oppi. Surr løken myk og tilsett urter. Bland godt sammen. Del opp paprika, sopp og fennikel i mindre biter og ha det i gryten. La det stekes litt på middels temperatur. Tilsett tomater, salt og pepper og la det koke opp. La det stå og småkoke mens du ordner med resten.

2

Beynn med potet- og blomkålmosen

Skrell potetene og del dem opp i mindre biter. Del opp blomkålen i ca. 4 biter og kok den mør i saltet vann sammen med potetbitene. Når de er ferdige, heller du av vannet og tilsetter melk og smør. Mos og smak til med salt og pepper.

3

Stek de ternede kjøttpølsene ferdig og tilsett i gryta

Stek Gilde ferdig ternet kjøttpølse i litt smør og olje i en stekepanne. Hell det over i gryta. Server gryta med potet- og blomkålmos. Topp med revet ost og basilikum.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde ternet kjøttpølse	180 g (Ternet 1 pk)
Smør	20 g
Gul løk	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Oregano	1 ts
Timian	1 ts (tørket)
Paprikapulver	0,5 ts
Grønn paprika	1 stk

Du trenger

Potet- og blomkålmos

Sopp	200 g
Fennikel	1 stk
Finhakkede tomater (boks)	800 g (2 bokser)
Salt & Pepper	
Revet ost	2 dl
Basilikum	1 stk

Potet- og blomkålmos

Poteter	300 g
Blomkål	1 hode
Melk	1 dl
Smør	20 g
Salt & Pepper	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose