

**Oppskrift**

# **Kaaynes pølser med ovnsbakt brie og patatas bravas**



En digg middag med pølsemakerens beste pølser med tomat og urter sammen patatas bravas og ovnsbakt brie laget av matinfluenser Kaayne.

**1**

## **Slik gjør du**

Del potetene i biter gni inn med olje og krydre med salt og pepper. Legg på et stekebrett med bakepapir og stek på 200 grader varmluft i 30 minutter.

**2**

## **Stek pølser og kok opp tomatblanding**

Snitt pølsene og stek de i en stekepanne på medium varme i tre minutter på hver side. Deretter ha oppi tomater på boks, hvitløk, oksebuljong med vann og la småkoke.

**3**

## **Bak brie i ovnen**

Pakk brien inn i aluminiumsfolie bortsett fra toppen og bak osten i ovnen 200 grader i ca. 13 minutter.

**4**

## **Del pølsene og gjør klar brien**

Del pølsene i diagonale biter. Skjær av toppen på brien og legg den på tallerken med pølseskivene.

**5**

## **Hell tomatblandingen i en mikser**

Blend tomatsausen i en mikser med litt honning og hell det over potetene på en tallerken.

# 6

## Dypp i pølser og poteter i brie



Bruk en gaffel for å dyppe pølsebitene og potatas bravas i brien.

Bon appetitt, fra Kaayne og den norske bonden!

### Ingredienser

#### Du trenger

Gilde pølsemakerens beste tomat og urter 2 pk (6 stk)

Hermetiserte tomater 400 g

Gul løk 0,5 stk

Oksebuljong 1 terning

Vann 2,5 dl

Brie 250 g

Poteter 400 g

**Du trenger**

Honning

1 ss

**Allergener**

- Melkeprotein inkl laktose