Nortura
PROFF

Oppskrift

Dudefood: Lammepølser og chorizopølser med spansk omelett, fenikkelsalat og salsa verde



1

Pølser

Stek pølsene i stekepanna med litt olje hver for seg hvis du ønsker å ta vare på saften fra chorizopølsen for å smaksette tortillaen.

2

Tortilla, spansk omelett

Kok potetbitene i stor teflonpanne med rikelig salt og pepper og litt olje til de er helt myke. Visp eggene godt med litt salt og cayennepepper og slå de kokende potetbitene i under omrøring. Slå alt tilbake i panne. Vi gjør dette slik at potetene blir jevnt fordelt i tortillaene. Tilsett saften fra chorizopølsene hvis ønskelig.

3

Salsa Verde

Skjær paprikaen og hvitløk i biter og stek dem i panna til paprikaen begynner å falle sammen. Kjør alt med stavmikser til det er glatt. Smak til med salt.

4

Fennikelsalat

Fennikel og rødløk høvles tynt med mandolin og blandes med sennep.

Produkter i denne oppskriften

Nordnorsk Lammepølse 2kg Fr Enh



Egg 6 SML Frittg 12x6 Stk Enh



Ingredienser

Gilde Chorizopølser	400 g
Thulefjord Lammepølser	400 g

Tortilla, spansk omelett

Små poteter, i biter	12 stk
Olivenolje	3 dl
Prior Egg	16 stk
Salt	
Cayennepepper	

Salsa verde

Grønn paprika	4 stk
Grønn chili	2 stk
Lime, saften	1 stk
Persille	1 neve
Spinat	3 never
Basilikum (finhakket)	1 neve
Hvitløksfedd	3 stk
Olivenolje	2 dl

Fennikelsalat

Fennikel, høvlet	2 stk
Rødløk	2 stk
Grov fransk sennep	2 ss