

Oppskrift

Pølsepidd med tapaspøse og timianpoteter, servert med alioli



1

Alioli

Grovhakk hvitløk og bland i en morter med 2 ts havsalt. Mos hvitløk og salt til en fin puré (2-3 min). Tilsett eggeplomme og rør i morteren. Tilsett olivenoljen. Start med en dråpe av gangen og deretter i en tynn, jevn stråle under omrøring til den er tykk og jevn. Smak til med sitronsaft og nykvernet sort pepper.

2

Safranalioli

Legg en klype safran i sitronsaft og la stå et minutt og trekke før du tilsetter det i aliolien.

3

Røkt paprika alioli

Tilsett 2 ts røkt paprika sammen med hvitløken helt først.

Alioli:

- den smakfulle blandingen, med den himmelske smaken.

En ekte alioli er en blanding av hvitløk, olivenolje, salt og en stor porsjon tålmodighet. Denne smakfulle blandingen har blitt en grunnstein i det spanske kjøkkenet i dag. Den kalde hvitløkrøra med navnet alioli kommer fra ordene ali (hvitløk) og oli (olje). Den er spesielt populær hos katalanerne og kalles på katalansk all-i-oli. Det forekommer to stavemåter, alioli og allioli, avhengig av regionalt språkbruk. *NB: Alioli må ikke forveksles med den franske varianten aïoli.*

4

Timianpoteter

Krydre poteter med timian, hvitløk, salt, pepper og litt sitron. Bak i ovn på 200 °C i ca. en halv time.

5

Pølsene stekes i panne eller i convectionovn på 130 °C i ca 10 min.

Produkter i denne oppskriften

Tapaspølse Krakower 2x2kg Fr Enh



Ingredienser

Gilde Tapaspølse

Poteter

Aioli:

Hvitløksfedd

2 stk

Aioli:

Eggeplomme	1 stk
Extra virgin olivenolje	1.25 ml
Sitronsaft	1 ss