Nortura
PROFF

Oppskrift

Reinsdyrpølse med kremet kantarell, glaserte epler og tyttebærpulver



1

Reinsdyrspølse

Stek reinsdyrpølsene i smør sammen med timian. Snitt gjerne pølsene litt først, så du får den gode timiansmaken inn i pølsen.

2

Kremet kantarell

Rens kantarellene fri for jord. Stek soppen i nøytral olje på høy varme. Tilsett så finhakket sjalottløk, hvitvin, og reduser til ca. 1/3. Skru så ned varmen til middels og tilsett fløten. Reduser til kremet, fin konsistens. Ha i finkuttet persille. Smak til med salt & pepper.

3

Glaserte epler

Skrell eplene og lag kuler med et kulejern. Lag lys karamell ved å smelte sukker i en stekepanne og ha i eplekulene. Press en halv sitron i pannen og ha i smøret. Glasér eplene gylne og server.

4

Tyttebærpulver

Trekk tyttebær i en sukkerlake (1 del sukker og 1 del vann) i ca. 5 minutter. Spre bærene utover et brett med bakepapir. Tørkes i ovnen på 70-80°C i ca. 14-16 timer. Kjøres så i kjøkkenmaskin til pulver.

Ingredienser

Thulefjord Reinsdyrpølse	
Tyttebær	

Kremet kantarell

Kantareller	200 g
Hvitvin	1 dl
Fløte	3 dl
Sjalottløk, finhakket	1 stk
Persille, finhakket	1 ss
Salt og pepper	

Nøytral olje til steking

Glaserte epler

Grønne epler	2 stk
Sukker	1 ss
Sitron	0,5 stk
Smør	1 ss