

Oppskrift

Ølgryte "Irish stew" med Eldhusrøykt Gardspølse



1

Kutt løken i båter og stek den mør i smøret. Tilsett pølser i biter.

2

Ha så i mel, sukker, litt ferskrevet muskat og alle grønnsakene i terninger – og topp med ølet.

3

Kok opp, sett på lokk og braiser i stekeovn på 170 °C i 35 minutter.

4

Ta så av lokket, rør rundt og stek videre uten lokk i 25 minutter. Smak til med salt og pepper før servering.

Produkter i denne oppskriften

Eldhusrøykt Gardspølse 1,8kg Fr Enh



Ingredienser

Eldhusrøykt Gardspølse	650 g
Hvetemel	3 ss
Smør	1 ss
Løk	1,5 stk
Muskatnøtt, revet	
Brunt sukker	1 ss
Mørkt øl	5,5 dl
Hvitvinseddik	0,5 ss
Gulrøtter	3 stk
Kålrot	0,5 stk
Poteter	3 stk