

Oppskrift

Tapasfjøl: Lammepølse med manchego og oliven,
servert med chimichurri, stekte potetbåter,
manchego og oliven



Lag chimichurri ved å kjøre alle ingrediensene til en jevn saus. La stå kaldt i minst 30 minutter før servering.

2

Sett ovnen på 220 °C og del poteter i båter. Vend godt med olivenolje, salt, pepper og urter og fordel utover et stekebrett. Stek i ovnen i ca. 25 minutter eller til potetene er gylne og gjennomstekt. Vend gjerne på dem underveis.

3

Smelt smør i en varm panne og stek pølsen på begge sider til gjennomstekt.

4

Ha chimichurri og oliven i hver sin skål, del ost i biter og server på en fjøl med poteter og stekt pølse i biter. Pynt med friske urter.

Ingredienser

Gilde Lammepølse med Manchego og oliven

1 stk

Smør

1 ts

Manchego

200 g

Oliven

300 g

Friske urter

Chimichurri

Olivenolje

2-3 ss

Rødvinseddik

2 ss

Sitronsaft

1 ss

Bladpersille, hakket

1 dl

Koriander, hakket

1 dl

Hvitløksfedd

2-3 stk

Rød chili

1 stk

Tørket oregano

0,5 ts

Salt

0,5 ts

Pepper

0,5 ts

Stekte potetbåter

Poteter

500 g

Olivenolje

2-3 ss

Salt og pepper

Chimichurri

Stekte potetbåter

Timiankvaster	4 stk
Rosmarinkvaster	2 stk