Nortura
PROFF

Oppskrift

Lammepølse og reinsdyrpølse med smørstekt sopp og Gulløyepoteter



1

Sett ovnen på 210 °C. Vask og del potetene i to. Vend med olje, krydre med salt og å pepper og fordel utover en ildfast form. Stek i ovnen i ca. 25 minutter eller til gylne og gjennomstekte.

2

Del sopp i mindre biter og fres i en varm panne med olivenolje. Stek til vannet slipper, ca. 5 minutter. Krydre med salt og pepper. Ha i smør og urter og fres videre til soppen er sprø og gyllen.

3

Stek pølsene i en varm panne eller på grill til gylne og gjennomvarme. Server på en fjør med stekt sopp, ovnsbakte poteter og friske urter.

Produkter i denne oppskriften

Nordnorsk Lammepølse 2kg Fr Enh



Ingredienser

Thulefjord lammepølse	3 stk
Thulefjord reinsdyrpølse	3 stk
Smør til steking	
Frisk kjørvel til servering	

Smørstekt sopp

Sopp, gjerne små sjampinjonger, kantareller og steinsopp	300 g
Olivenolje	1 ss
Salt og pepper	
Smør	4 ss
Finhakkede urter	

Ovnsbakte Gulløyepoteter

Gulløyepoteter	500 g
Olivenolje	2 ss
Salt og pepper	