

Oppskrift

Salsiccia med mandelpotetmos, grillet middelhavssalat, rød pesto og parmesankrønsj



1

Mandelpotetmos

Kok mandelpotetene møre, skrell og press gjennom en potetpresse. Bland inn kokevann og smør. Smak til med salt.

2

Grillede grønnsaker

Del grønnsakene i brede skiver og grill dem godt på varm grillpanne. Snitt dem i finere biter og vend inn med olje, sitron, salt, pepper og litt kajennepepper.

3

Rød pesto

Ha soltørket tomat, grillet paprika, løk, mandler, hvitløk, eddik og grovt revet parmesan i en food processor og kjør til en grov pesto.

4

Parmesankrønsj

Forvarm ovn til 200 °C. Riv parmesan grovt og vend inn i melet. Strø på bakepapir og bak i 10-12 minutter, til gyllent og sprøtt.

5

Salsiccia

Snitt pølsene og grill eller stek dem til gjennomvarme.

Ingredienser

Mandelpotetmos

Mandelpotet	500 g
Kokevann fra potetene	1 dl
Meierismør	100 g
Salt	

Grillede grønnsaker

Rød paprika	0,5 stk
Gul paprika	0,5 stk
Fennikel	1 stk
Squash	0,5 stk
Kalamataoliven	16 stk
Olivenolje	
Sitron	0,5 stk
Salt og pepper	
Kajennepepper	1 klype

Rød pesto

Soltørket tomat, fra glass	100 g
----------------------------	-------

Mandelpotetmos

Grillede grønnsaker

Rød pesto

Parmesankrønsj

Grillet paprika, fra glass	100 g
Løk	0,25 stk
Mandler	25 g
Hvitløksfedd	1 stk
Rødvinseddik	2 ss
Parmesan	50 g

Parmesankrønsj

Parmesan	100 g
Mel	1 ss