

Oppskrift

Stekt eldhusrøkt gardspølse med søtpotetpure og urtesalat



Skrell og del søtpotet i biter. Kok møre i lettsaltet vann, ca. 20 minutter. Hell av vannet og la dampe av. Mos med smør, rømme og fløte. Smak til med salt og pepper.

2

Finstrimle fennikel, gjerne med en mandolin, del eple i to og skjær i tynne skiver og hakk valnøtter.

3

Visp sammen olje, eddik, sennep, salt og pepper til en dressing. Vend med salat, spirer, urter, fennikel, eple og nøtter.

4

Del pølsen i biter, snitt skinnet og stek gyllen og gjennomvarm i en panne med smør. Server med søtpotetpure og urtesalat.

Produkter i denne oppskriften

Eldhusrøykt Gardspølse 1,8kg Fr Enh



Ingredienser

Gilde Eldhusrøkt Gardspølse 2 stk

Smør til steking

Søtpotetpuré

Søtpoteter 2-3 stk

Smør 2 ss

Rømme 2 ss

Fløte 1 dl

Salt og pepper

Urtesalat

Fennikel 1 stk

Grønt eple 1 stk

Valnøtter 50 g

Olivenolje 1 dl

Eplesidereddik 0,5 dl

Dijonsennep 1 ts

Søtpotetpuré

Urtesalat

Salt og pepper

Småbladet salat	125 g
Spirer	50 g
Hakkede urter (f.eks. kjørvel, dill, timian)	