

Oppskrift

Urøkt bratwurst med sennepskremet potetsalat og syltet paprika



1

Stek eller grill bratwurst og server med sennepskremet potetsalat og syltet paprika.

2

Sennepskremet potetsalat

Kok potetene møre i lettsaltet vann. Hell av vannet, la dampe av og del i skiver.

Pisk sammen sennep, eggeplomme, salt, pepper og eddik i en bolle. Spe gradvis med oljen mens du pisker for å lage en kremet og tykk emulsjon.

Rør inn hakket bladpersille og vend inn potetene.

3

Syltet paprika

Fjern kjernen i paprikaene og del i strimler eller ringer. La gjerne noen av de små være hele. Ha dem i en bolle og hell over kokende vann. La stå å bløtgjøre seg i 10 minutter eller til paprikaen er myk. Hell av vannet.

Kok opp eddik, sukker, sennepsfrø, hel pepper, nellik og salt. Rør til sukkeret er oppløst og ha i den myke paprikaen og kok til væsken er halvert.

Ha paprika og lake over på glass og avkjøl i kjøleskap før bruk.

Produkter i denne oppskriften

Bratwurst Urøkt 90g 4,5kg Fr Enh



Eggeplomme Frittg 2,5% 2x5kg Fr Enh



Ingredienser

Bratwürst

Gilde Urøkt bratwürst 8 stk

Sennepskremet potetsalat

Poteter 600 g

Dijonsennep 1 ss

Eggeplomme 1 stk

Maldonsalt 1 ts

Pepper 1 ts

Eplesidereddik 1 ss

Rapsolje 2 dl

Bladpersille, finhakket 2 ss

Syltet paprika

Paprika i ulike farger 4 stk

Bratwürst

Sennepskremet potetsalat

Syltet paprika

Små paprika (snackspaprika)	4-6 stk
Kokende vann	5 dl
Eplesidereddik	2,5 dl
Sukker	100 g
Sennepsfrø	2 ts
Hel pepper	1 ts
Hele nellikspiker	3 stk
Salt	1 ts