

KRYDDERPØLSER OG SØTPOTETSTAPPE

Kok romanescoblandingen raskt opp i lettsaltet vann. Lag små snitt i pølsene og stek dem gylne på begge sider.

Søtpotetstappe:

Kok søtpoteten mør i 5-8 minutter. Hell av vannet og tilsett smør. Kjør det hele til en fin puré med en stavmikser og smak til med salt og pepper.

Balsamicostekt løk:

Stek løken gyllen i smør eller margarin på middels sterk varme. Tilsett sukker og la det smelte. Ha i balsamico og la det surre sammen på svak varme i 2-3 minutter mens du rører om av og til. Smak til med salt og pepper.

TIPS:

Pølsene kan erstattes med kalkunbiff, skinkebiff, koteletter,, stekt fisk eller kylling.

INGREDIENSER

12 stk. krydderpølser

300 g Norrek grønn romanescoblanding EPD:
2975795

Smør eller margarin til steking

Søtpotetstappe:

750 g Norrek søtpotetterning, grov

7,5 dl Vann

40 g Meierismør

Salt og pepper

Balsamicostekt løk:

400g Norrek løkskiver EPD: 2242865

2 ss smør eller margarin

1 ss sukker

0,5 dl balsamicoeddik

0,5 ts salt

Litt kvernet sort pepper