



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Brennende kjærlighet med stekt kjøttpølse, bacon og rødbete

Potetmos

350 g poteter

1 ss smør ^B

1 dl melk ^B

Ovnsbakt rødbete og brokkoli

1 stk rødbete

½–1 stk brokkoli

Stekte kjøttpølser

400 g magre kjøttpølser

Bacon- og løksjy

1 stk sjalottløk

75 g baconterninger

1 ss smør ^B

1 ss soyasaus ^B

½ ss sukker ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.

2. **Potetmos:** Kok potetene i usaltet vann i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte (se tips).

3. **Ovnsbakt rødbete og brokkoli:** Skrell og kutt rødbeten i terninger. Kutt brokkolien i buketter. Skrell og kutt brokkolistilken i terninger. Fordel rødbeten og brokkolien utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 15–20 minutter.

4. **Stekte kjøttpølser:** Skjær pølsene i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek pølsene i 2–3 minutter, til de er lett gylne. Ha pølsene over i en ildfast form. Dekk formen med aluminiumsfolie, slik at pølsene holder seg varme frem til servering.

5. **Bacon- og løksjy:** Skrell og kutt sjalottløken i skiver. Varm opp stekepannen til middels varme. Stek baconet i omtrent 4 minutter, til det er sprøtt. Ha i sjalottløken, og stek videre i omtrent 3 minutter, til løken er blank. Tilsett 1 ss smør, 1 ss soyasaus og ½ ss sukker, og stek det hele i 2 minutter til.

6. **Potetmos, fortsettelse:** Sil vannet av potetene når de er gjennomkokte. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene med 1 ss smør. Spe på med 1 dl melk, litt etter litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.

7. Vel bekomme!



TIPS!

Du kan også skrelle potetene hvis du ønsker en litt jevnere potetmos.