



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Stekt vossakorv med epler, kål, tyttebærsjy og sennepsmarinerte poteter

## Sennepsmarinerte poteter

350 g poteter  
½ pakke persille  
1 pakke sennepsvinaigrette

## Tyttebærsjy

½-1 pakke sjysaus  
½ pakke rørte tyttebær

## Stekt vossakorv

350 g vossakorv

## Epler og kål

½ stk rødløk  
½ stk grønt eple  
1 bit spisskål

## Tilbehør

½ pakke rørte tyttebær

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

aluminiumsfolie (kan sløyfes) <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

**1. Sennepsmarinerte poteter:** Skyll og kutt potetene i tykke skiver. Kok potetene i en kjele med lettsaltet vann i omtrent 15 minutter, eller til de er møre. Skyll, tørk og grovhakk persillen.

**2. Tyttebærsjy:** Hell sjysausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. Smak til med halve pakken med tyttebærene.

**3. Stekt vossakorv:** Trekk skinnen av vossakorven, og del den i porsjonsstykker. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek pølsen i omtrent 2 minutter på hver side. Ha pølsen over på en tallerken, dekk den med aluminiumsfolie, og hold pølsen varm frem til servering.

**4. Epler og kål:** Skrell og kutt rødløken i tynne båter. Skyll og kutt eplet i tynne båter. Kutt spisskålen i grove strimler. Varm opp stekepannen til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek eplet, løken og kålen i 2-3 minutter, og krydre med salt og pepper.

**5. Sennepsmarinerte poteter, fortsettelse:** Hell vannet av potetene, og la dem dampe seg tørre i kjelen i 1 minutt. Vend inn persillen og sennepsvinaigretten.

**6. Tilbehør:** Server resten av tyttebærene til retten.



## TIPS!

Om du ønsker å forenkle tilberedningen kan du kutte pølsen i skiver, og steke den med grønnsakene.