



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Vossakorv med mandelpotetmos, rotgrønnsaker og syrlig sjalottløk

Rotgrønnsaker

2 stk gulrøtter
300 g sellerirot

Mandelpotetmos

400 g mandelpoteter
1-2 dl lettmeik
½ ss smør ^B

Vossakorv

350 g vossakorv

Syrlig sjalottløk

1 stk sjalottløk
1 pakke balsamicovinaigrette
½ ss smør ^B
½ ts sukker ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.

2. **Rotgrønnsaker:** Skrell og kutt gulrøttene og selleriroten i grove terninger. Fordel grønnsakene utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek det hele midt i ovnen i 20-25 minutter, eller til det er mørt.

3. **Mandelpotetmos:** Skrell potetene hvis du vil, og del dem i to. Kok potetene i usaltet vann i 15-20 minutter, eller til de er gjennomkokte.

4. **Vossakorv:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Skjær noen snitt i pølsen, og stek den i 2-3 minutter på hver side. Legg pølsen over på en tallerken.

5. **Syrlig sjalottløk:** Skrell og kutt sjalottløken i skiver. Varm opp stekepannen fra punkt 4 til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek løken i 2-3 minutter. Krydre med salt og pepper, og tilsett ½ ss smør, balsamicovinaigretten og ½ ts sukker. Kok opp, legg pølsene tilbake i pannen, og la det hele koke på middels høy temperatur i 2-3 minutter.

6. **Potetmos, fortsettelse:** Hell vannet av potetene, og la dem dampe seg tørre i kjelen i ett minutt. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene med ½ ss smør. Spe på med 1-2 dl melk, litt etter litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt.

7. Vel bekomme!

TIPS!

Om du ønsker å forenkle oppskriften kan du dele potetene i jevnstore biter, og steke dem i ovnen med rotgrønnsakene.