



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

The Stoemp, Belgisk egnsret - Grove pølser med grov mos

**Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

Det skal du bruge

2 stk bagekartofler
2 stk gulerødder
 $\frac{3}{4}$ fed hvidløg
75 g babyspinat
2 stk skalotteløg
4 (6)* stk grove grillpølser
 $\frac{1}{2}$ pose grøntsagsbouillon
1 spsk sennep
1 pose ketchup

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Skræl kartofler og gulerødder og skær dem i mindre stykker. Pil hvidløg. Kog kartofler, gulerødder og hvidløg i vand så det dækker ca. 20 min. til det er helt mørt.
2. Skyl spinaten. Smelt lidt smør eller olie i en lille gryde og tilføj spinat og lad det simre 1-2 min. Sæt til side til senere.
3. Steg pølserne ved middel varme i lidt fedtstof på en slip-let pande ca. 12 min. Vend dem jævnligt. Tag dem af panden og hold dem lune. Vask ikke panden.
4. Pil løgene og hak dem fint. Opløs bouillon i 2 dl kogende vand.
5. Varm lidt fedtstof og kom løgene på panden og lad dem stege uden at de tager for meget farve ved middel varme 1-2 min. Tilsæt bouillon og lad simre 3-4 min. Tilsæt sennep og smag til med salt og peber.
6. Hæld vandet fra kartofler og gulerødder, behold hvidløget i og mos det hele groft. Tilsæt 1 spsk smør eller olie og smag til med salt og peber. Tilsæt spinaten og vend det hele godt sammen.
7. Servér de stegte pølser med mos, løgsauce og sennep og ketchup.