



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Trøffelpølse med eple- og fennikel slaw, karamelisert løkkrem og ovnsbakte båtpoteter

Ovnsbakte båtpoteter

350 g poteter

Karamelisert løkkrem

1 stk rødløk

½ pakke

balsamicovinaigrette

½ pakke estragon

75 g lett crème fraîche

½ stk sitron

Eple- og fennikel slaw

1 stk sjalottløk

1 stk norsk eple

1 stk fennikel

½ stk sitron

🏠 1 ts sukker

Trøffelpølse

300 g trøffelpølser

🏠 salt

🏠 pepper

🏠 olje

🏠 bakepapir (kan sløyfes)

1 Varm opp stekeovnen til 225 grader varmluft.

2 **Ovnsbakte båtpoteter:** Skyll og kutt potetene i båter. Fordel potetene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek potetene i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gylne og gjennomstekte.

3 **Karamelisert løkkrem:** Skrell og finhakk rødløken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek den hakkede løken i 5–6 minutter til den er gyllen. Vend inn balsamicovinaigretten, og ha løken over i en skål sammen med estragonen og halve posen med crème fraîche. Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Smak til løkkremen med sitronskall, salt og pepper.

4 **Eple- og fennikel slaw:** Kutt sjalottløken i tynne skiver, og ha den i en serveringsskål. Vend inn saften fra halve sitronen og 1 ts sukker, og la løken marinere i 5 minutter. Skyll fennikelen og eplet, og kutt fennikelen i tynne skiver. Kutt eplet i skiver, og deretter i tynne strimler. Vend fennikelen og eplet sammen med løken, og smak til med salt og pepper.

5 **Trøffelpølse:** Varm opp stekepannen fra punkt 3 til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek pølsene i 2–3 minutter på hver side, til de er gylne og gjennomvarme.