



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Karriwurst i eplesjy med karamellisert rødløk, potetmos, sennep og grønne erter

Potetmos

350 g poteter
1 dl lettmelk
🏠 1 ss smør

Karamellisert rødløk

1 stk rødløk
🏠 1 ss sukker
🏠 2 ss eplesider- eller hvitvinseddik
🏠 ½ dl vann

Karriwurst i eplesjy

1 stk norsk eple
300 g karriwurst
1 pakke sjysaus

Erter

125 g grønne erter

Servering

1 pose dijonsennep

🏠 olje
🏠 salt
🏠 pepper

- 1 Potetmos:** Skyll eller skrell potetene, og kok dem i usaltet vann i 20–25 minutter, til de er gjennomkokte.
- 2 Karamellisert rødløk:** Skrell og kutt rødløken i tynne ringer. Varm opp en stekepanne til middels varme, og ha i litt olje. Stek løken i 3–4 minutter under omrøring, eller til den er blank. Tilsett 1 ss sukker, 2 ss eddik og ½ dl vann, og la det hele småkoke til væsken har fordampet. Ha løken over i en skål, og tørk ut av stekepannen.
- 3 Karriwurst i eplesjy:** Skyll og kutt eplet i terninger, og skjær små snitt i pølsene. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek pølsene i 2–3 minutter. Tilsett epleterningene og stek videre i 2 minutter. Ha over sjysausen og kok opp.
- 4 Erter:** Kok ertene i lettsaltet vann i 1 minutt.
- 5 Potetmos, fortsettelse:** Sil vannet av potetene, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene sammen med 1 ss smør. Spe på med omtrent 1 dl melk, litt og litt mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.
- 6 Servering:** Ha dijonsennepen i en liten skål, og server den til retten.

Tips fra kokken: Smak gjerne til sjyen med litt av sennepen, og ha 1 ss smør i løken for ekstra god smak.