



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Potetfries med karriwurst, to sauser og syltet kål- og paprikasalat

Potetfries

350 g poteter
1 pakke kryddermiks med sennep og dill

Syltet kål- og paprikasalat

½ stk rød paprika
200 g hodekål
1 pakke oregano
1 dl vann ^B
½ dl eplesider-/hvitvins- eller rødvinseddik ^B
1 ss sukker ^B

Karriwurst

300 g karriwurst

Til servering

½ pakke ajvar
½ pakke aioli
½ pakke karri

bakepapir (kan sløyfes) ^B
olje ^B
salt ^B
pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft.
2. **Potetfries:** Skyll og kutt potetene i staver. Fordel friesene på et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek friesene midt i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er gjennomstekte. Vend på friesene halvveis i steketiden for et sprøere resultat. Krydre potetene med kryddermiksen før servering.
3. **Syltet kål- og paprikasalat:** Skyll, rens og kutt paprikaen i strimler. Ha paprikastrimlene, 1 dl vann, ½ dl eddik og 1 ss sukker i en stor kjele, og kok opp under lokk. Kutt kålen i tynne strimler, og vend den, oreganoen og litt salt sammen med paprikaen. La det hele trekke under lokk frem til servering (se tips).
4. **Karriwurst:** Kutt pølsene i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek pølsebitene i omtrent 3 minutter.
5. **Til servering:** Server ajvarsausen, aiolien og karrien til retten.



TIPS!

Lag den syltede kål- og paprikasalaten dagen før og server den kald. Smak til aiolien med karrien eller dryss karrien over ved servering. Ajvaren kan vendes sammen med med pølsene i stekepannen.