



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Medistertallerken med surkål og sennep

Mandelpoteter

400 g mandelpoteter

Surkål

250 g surkål

Julepølser og medistertkaker

390 g medistertkaker

½-1 pakke julepølse

Brun saus og tilbehør

220 g brun saus

1 bunt bladpersille

1 pose dijonsennep

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Mandelpoteter:** Legg potetene i en kjele, dekk dem med vann, og kok opp. Skru ned til lav varme, og la potetene trekke under et lokk i 10–15 minutter, til de er gjennomkokte. Hell av vannet.
3. **Surkål:** Kok opp vann i en kjele. Legg pakken med surkål i vannet, og la den småkoke i omtrent 15 minutter. Ha surkålen over i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.
4. **Julepølser og medistertkaker:** Skjær små snitt i julepølsene, og del medistertkakene i to. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek pølsene og medistertkakene i 2 omganger. Stek dem i 3–4 minutter, eller til de er gylne på alle sider. Legg pølsene og medistertkakene i en stor ildfast form, og stek dem videre i ovnen i 10 minutter, eller til de er gjennomvarme.
5. **Brun saus og tilbehør:** Ha sausen over i en kjele, og varm den opp på lav varme under omrøring. Smak til med salt og pepper. Skyll og grovhakk bladpersillen. Topp retten med persillen og server sennepen til.