



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Stekt vossakorv med epler, kål, tyttebærsjy og sennepsmarinerte poteter

Sennepsmarinerte poteter

350 g poteter
½ pakke persille
1 pakke sennepsvinaigrette

Tyttebærsjy

½–1 pakke sjysaus
½ pakke rørte tyttebær

Stekt vossakorv

350 g vossakorv

Epler og kål

½ stk rødløk
½ stk norsk eple
1 bit spisskål

Tilbehør

½ pakke rørte tyttebær

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

- 1. Sennepsmarinerte poteter:** Skyll og kutt potetene i tykke skiver. Kok potetene i en kjele med lettsaltet vann i omtrent 15 minutter, eller til de er møre. Skyll, tørk og grovhakk persillen.
- 2. Tyttebærsjy:** Hell sjysausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring. Smak til med halve pakken med tyttebærene.
- 3. Stekt vossakorv:** Trekk skinnet av vossakorven, og del den i porsjonsstykker. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek pølsen i omtrent 2 minutter på hver side. Ha pølsen over på en tallerken, dekk den med aluminiumsfolie, og hold pølsen varm frem til servering.
- 4. Epler og kål:** Skrell og kutt rødløken i tynne båter. Skyll og kutt eplet i tynne båter. Kutt spisskålen i grove strimler. Varm opp stekepannen til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek eplet, løken og kålen i 2–3 minutter, og krydre med salt og pepper.
- 5. Sennepsmarinerte poteter, fortsettelse:** Hell vannet av potetene, og la dem dampe seg tørre i kjelen i 1 minutt. Vend inn persillen og sennepsvinaigretten.
- 6. Tilbehør:** Server resten av tyttebærene til retten.



TIPS!

Om du ønsker å forenkle tilberedningen kan du kutte pølsen i skiver, og steke den med grønnsakene.