



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Medister med grønlangkål og kartofler

Det skal du bruge

400 g kartofler, små
2 stk medisterpølser
2 stk æbler
2½ dl piskefløde
100 g snittet grøn kål
Ø pose five spice
2 spsk dijon sennep

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
sukker ^b
smør ^b
olie ^b
mel* ^b

^b basisvare

- Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
- Medister/æbler:** Varm en stegepande op med lidt smør. Steg pølsen på begge sider i ca. 15 min. ved middelhøj varme. Fjern kernehuset fra æblerne og skær i både. Steg dem på den samme pande i ca. 4-5 min. til de får lidt farve.
- Grønlangkål:** Smelt 1 spsk smør i en gryde, tilsæt 1½ spsk mel og pisk det godt sammen. Tilføj fløde og ¾ dl vand lidt ad gangen og kog det sammen 3-4 min under omrøring. Hvis saucen klumper gør det ikke noget, brug en stavblender til at samle den. Varm en pande op med lidt olie, steg grønkålen i ca. 2 min. Smag til med lidt five spice, sukker, salt og peber. Bland det hele sammen.
- Servér medister med stegte æbler, kartofler, grønlangkål og sennep.