



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Salsiccia med timjanstekt äpple, picklad rödlök och potatisstomp

Picklad rödlök

- Rödlök 1 st
- 🏠 Vatten 2 msk
- 🏠 Socker 1 msk
- 🏠 Ättiksprit (12%) 1 msk

Salsiccia

- Salsicciakorv 1 förp
- 🏠 Olivolja

Timjanstekta äpplen

- Rött äpple 2 st
- Timjan 10 g
- 🏠 Smör
- 🏠 Flytande honung 1 tsk
- 🏠 Salt
- 🏠 Svartpeppar

Potatisstomp

- Mospotatis 400 g
- 🏠 Mjölkl 1 dl
- 🏠 Smör ½ msk
- 🏠 Salt 2 krm

1. Skala, dela och koka mospotatis mjuk i lättsaltat vatten.
2. **Picklad rödlök:** Skiva rödlök tunt. Häll vatten, socker och ättiksprit i en liten kastrull och låt koka upp. Ta kastrullen från värmen. Lägg ner löken och blanda med lagen, låt stå till servering.
3. **Salsiccia:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek salsicciakorv på medelvärme ca 8 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C). Vänd korven ofta. Torka ur och spara pannan.
4. **Timjanstekta äpplen:** Tärna äpplen smått. Finhacka timjan. Hetta upp rikligt med smör i den använda stekpannan och stek äpple, timjan och honung ca 3 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.
5. **Potatisstomp:** Värm mjölk och smör i en liten kastrull. Häll av potatisen. Mosa potatisen grovt med en slev eller gaffel. Rör ner mjölkblandningen och salt.
6. Servera salsiccia med potatisstomp, timjanstekta äpplen och picklad rödlök.