



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Sennepsglaserte medisterkaker med kokte poteter, pære- og sellerirotslaw og rødvinssaus

Kokte poteter

350 g poteter

Pære- og sellerirotslaw

1 stk pære
150 g sellerirot
½ bit pepperrot
1 bunt bladpersille
75 g yoghurt naturell
½ pakke aioli
1 pakke tranebær

Sennepsglaserte medisterkaker

390 g medisterkaker
1 pakke honning
1 glass grov sennep
🏠 ½ ss smør

Rødvinssaus

1 pakke rødvinssaus

🏠 salt
🏠 pepper
🏠 olje

- 1 Kokte poteter:** Kok potetene i lettsaltet vann i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2 Pære- og sellerirotslaw:** Skyll eller skrell pæren, og kutt den i terninger. Skrell og kutt selleriroten i strimler, eller grovriv den på et rivjern. Skrell og finriv pepperroten på et rivjern. Skyll og grovhakk bladpersillen.
- 3 Pære- og sellerirotslaw, fortsettelse:** Bland pæren, selleriroten, yoghurten, aiolien og persillen i en serveringsskål, og smak til med pepperroten, salt og pepper. Dryss over tranebærene ved servering.
- 4 Sennepsglaserte medisterkaker:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek medisterkakene i 2–3 minutter på hver side, til de er gylne og gjennomvarme. Ha i ½ ss smør, honningen og sennepen, og stek det hele videre til medisterkakene er lett glaserte. Krydre med salt og pepper.
- 5 Rødvinssaus:** Hell sausen over i en liten kjele, og kok opp på middels varme under omrøring.
- 6** Vel bekomme!

Tips fra kokken: Smak gjerne til rødvinssausen med litt honning. Du kan også ha tranebærene i sausen.