Adams matkasse.

Vurder retten og les mer:

Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

20 - 30 min 2 porsjoner MM_0060-2

Vossakorv med mandelpotetmos, rosmarinbakte rotgrønnsaker og balsamicosyltet sjalottløk

Rosmarinbakte rotgrønnsaker
2 stk gulrøtter
300 g sellerirot
1 bunt rosmarin
1 stk hvitløksfedd

Mandelpotetmos
400 g mandelpoteter
1-2 dl lettmelk
½ ss smør

Vossakorv
350 g vossakorv

Balsamicosyltet sjalottløk
1 stk sjalottløk
1 pakke balsamicovinaigrette
½ ss smør
½ ts sukker

olje
salt
pepper
bakepapir (kan sløyfes)

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Rosmarinbakte rotgrønnsaker:**Skrell og kutt gulrøttene og selleriroten i grove terninger. Skyll og plukk av rosmarinbladene. Skrell og finhakk hvitløken. Fordel gulrøttene, selleriroten, hvitløken og rosmarinen utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene midt i ovnen i 20–25 minutter, eller til de er møre.
3. **Mandelpotetmos:** Skrell potetene hvis du vil, og del dem i to. Kok potetene i usaltet vann i 15–20 minutter, eller til de er gjennomkokte.
4. **Vossakorv:** Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Skjær noen snitt i pølsen, og stek den i 2–3 minutter på hver side. Legg pølsen over på en tallerken.
5. **Balsamicosyltet sjalottløk:** Skrell og del sjalottløken i båter. Varm opp stekepannen til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek løken i 2–3 minutter. Krydre med salt og pepper, og tilsett½ ss smør, balsamicovinaigretten og½ ts sukker. Kok opp, legg pølsene tilbake i pannen, og la det hele koke i 2–3 minutter.
6. **Potetmos, fortsettelse:** Sil vannet av potetene, og la dem dampe seg tørre i kjelen. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene med½ ss smør. Spe på med 1–2 dl melk, litt etter litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt.
7. Vel bekomme!

Tips fra kokken: Om du ønsker å forenkle oppskriften kan du dele potetene i jevnstore biter, og steke dem i ovnen med rotgrønnsakene.