



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Medistertallerken med surkål og sennep

Mandelpoteter

400 g mandelpoteter

Surkål

250 g surkål

Julepølser og medisterkaker

390 g medisterkaker

½-1 pakke julepølse

Brun saus og tilbehør

220 g brun saus

1 bunt bladpersille

1 pose dijonsennep

🏠 olje

🏠 salt

🏠 pepper

- 1 Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
- 2 **Mandelpoteter:** Legg potetene i en kjele, dekk dem med vann, og kok opp. Skru ned til lav varme, og la potetene trekke under et lokk i 10–15 minutter, til de er gjennomkokte. Hell av vannet.
- 3 **Surkål:** Kok opp vann i en kjele. Legg pakken med surkål i vannet, og la den småkoke i omtrent 15 minutter. Ha surkålen over i en serveringsskål, og smak til med salt og pepper.
- 4 **Julepølser og medisterkaker:** Skjær små snitt i julepølsene, og del medisterkakene i to. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek pølsene og medisterkakene i 2 omganger. Stek dem i 3–4 minutter, eller til de er gylne på alle sider. Legg pølsene og medisterkakene i en stor ildfast form, og stek dem videre i ovnen i 10 minutter, eller til de er gjennomvarme.
- 5 **Brun saus og tilbehør:** Ha sausen over i en kjele, og varm den opp på lav varme under omrøring. Smak til med salt og pepper. Skyll og grovhakk bladpersillen. Topp retten med persillen og server sennepen til.