



Tradisjonell medisterduo: julepølse og medisterkaker med epler og rosenkål

Julepølse og medisterkaker

350 g julepølser
390 g medisterkaker

Eple

1 stk rødt eple
1 ss smør* ^B

Rosenkål

200 g rosenkål
1 ss smør* ^B

olje ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 200 grader varmluft.
2. **Julepølse og medisterkaker:** Skjær små snitt på tvers i pølsen, og del medisterkakene i to. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek pølsen og medisterkakene i to omganger i 3–4 minutter, eller til de er gylne på alle sider. Legg pølsen og medisterkakene i en stor ildfast form, og stek dem videre i ovnen i 10 minutter.
3. **Eple:** Skyll og kutt eplet i båter. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels høy varme, og ha i 1 ss smør. Stek eplene i omtrent 2 minutter, til de er gylne.
4. **Rosenkål:** Kok opp lettsaltet vann og 1 ss smør i en kjele. Rens og kutt rosenkålene i to, og kok dem i 3–4 minutter. Hell av vannet.

Bildet kan avvike noe fra oppskriften