



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

# Medisterpølse med stuvet kål og kartofler

*\*Tallet i parentes er til dig, der har bestilt ekstra protein.*

## Kartofler

400 g kartofler, medium

## Medister

2 (3)\* stk medisterpølser  
2 tsk sennep

## Stuvet kål

½ stk spidskål  
¾ stk løg  
1 dl madlavningsfløde  
1 dl vand <sup>b</sup>

## Det skal du selv have

olie <sup>b</sup>  
salt <sup>b</sup>  
peber <sup>b</sup>

<sup>b</sup> basisvare

- Kartofler:** Kog kartoflerne i letsaltet vand i 20 min. til de slipper, når man stikker i dem.
- Medister:** Varm olie op på en pande ved god varme. Brun medisterpølsen 1 min. på hver side, skru ned til middel varme og steg ca. 7-8 min. Vend jævnligt.
- Stuvet kål:** Fjern kålens yderste blade og stokken. Snit kålen groft. Pil løg og skær i tern. Kom løg, kål og vand i en gryde ved god varme. Start med låg og bring i kog. Tag låget af efter 1 min. og kog videre uden låg. Vend jævnligt i kålen til den er mør og der kun er lidt væske tilbage. Tilsæt madlavningsfløde og kog igennem. Smag til med salt og peber.
- Servér medisterpølse med kogte kartofler, stuvet kål og sennep.