



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Trøffelpølse med eple- og fennikelslaw, karamelisert løkkrem og potetmos

Potetmos

350 g poteter

1–2 dl melk* ^B

1 ss smør* ^B

Karamelisert løkkrem

1 stk rødløk

½ pakke

balsamicovinaigrette

½ pakke estragon

75 g lett crème fraîche

½ stk citron

Eple- og fennikelslaw

1 stk sjalottløk

1 stk grønt eple

1 stk fennikel

½ stk citron

1 ts sukker ^B

Trøffelpølse

300 g trøffelpølser

salt ^B

pepper ^B

olje ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

- 1. Potetmos:** Skyll eller skrell potetene, og kok dem i usaltet vann i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte.
- 2. Karamelisert løkkrem:** Skrell og finhakk rødløken. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek den hakkede løken i 5–6 minutter til den er gyllen. Vend inn balsamicovinaigretten, og ha løken over i en skål sammen med estragonen og halve posen med crème fraîche. Skyll sitronen og finriv skallet (kun det gule) på et rivjern. Smak til løkkremen med sitronskall, salt og pepper.
- 3. Eple- og fennikelslaw:** Kutt sjalottløken i tynne skiver, og ha den i en serveringsskål. Vend inn saften fra halve sitronen og 1 ts sukker, og la løken marinere i 5 minutter. Skyll fennikelen og eplet, og kutt fennikelen i tynne skiver. Kutt eplet i skiver, og deretter i tynne strimler. Vend fennikelen og eplet sammen med løken, og smak til med salt og pepper.
- 4. Trøffelpølse:** Varm opp stekepannen fra punkt 3 til middels høy varme, og ha i litt ny olje. Stek pølsene i 2–3 minutter på hver side, til de er gylne og gjennomvarme.
- 5. Potetmos, fortsettelse:** Sil vannet av de ferdigkokte potetene. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene sammen med 1 ss smør. Spe på med 1–2 dl melk, litt og litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.