



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

Brennende kjærlighet med stekt kjøttpølse, bacon og rødbete

Potetmos

350 g poteter

1 ss smør* ^B

1 dl melk* ^B

Ovnsbakt rødbete og brokkoli

1 stk rødbete

½–1 stk brokkoli

Stekte kjøttpølser

400 g magre kjøttpølser

Bacon- og løksjy

1 stk sjalottløk

75 g baconterninger

½ pose glutenfri soyasaus

1 ss smør* ^B

½ ss sukker ^B

bakepapir (kan sløyfes) ^B

olje ^B

salt ^B

pepper ^B

aluminiumsfolie (kan sløyfes) ^B

^B Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 210 grader varmluft.

2. **Potetmos:** Kok potetene i usaltet vann i 20–25 minutter, eller til de er gjennomkokte (se tips).

3. **Ovnsbakte rødbeter og brokkoli:** Skrell og kutt rødbetene i terninger. Kutt brokkolien i buketter, og skrell og kutt stilken i terninger. Fordel rødbetene og brokkolien utover et stekebrett med bakepapir, og vend inn litt olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i 15–20 minutter.

4. **Stekte kjøttpølser:** Skjær pølsene i skiver. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje. Stek pølsene i 2–3 minutter, til de er lett gylne. Ha pølsene over i en ildfast form. Dekk formen med aluminiumsfolie, slik at pølsene holder seg varme frem til servering.

5. **Bacon- og løksjy:** Skrell og kutt sjalottløken i skiver. Varm opp stekepannen fra forrige punkt til middels varme. Stek baconet i omtrent 4 minutter, til det er sprøtt. Ha i sjalottløken og stek videre i omtrent 3 minutter, til løken er blank. Tilsett 1 ss smør, soyasausen og ½ ss sukker, og stek det hele i 2 minutter til.

6. **Potetmos, fortsettelse:** Hell vannet av potetene når de er gjennomkokte. Bruk en visp eller stapper, og mos potetene med 1 ss smør. Spe på med 1 dl melk, litt etter litt, mens du rører, til potetmosen har ønsket konsistens. Smak til med salt og pepper.



TIPS!

Skrell potetene hvis dere ønsker en litt jevnere potetmos.

* Du kan bytte ut inngrediensen mot et allernaivennlig alternativ