



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Medisterpølse med stuvet kål og grov mos

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

Det skal du bruge

2 stk bagekartofler
2 (3)* stk medisterpølser
½ stk spidskål
¾ stk løg
1 dl piskefløde
2 tsk sennep

Det skal du selv have

olie ^b
salt ^b
peber ^b
smør ^b

^b basisvare

1. Skræl kartoflerne og skær i mindre stykker. Kog møre i rigeligt vand ca. 15 min.
2. **Medisterpølse:** 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.
3. **Stuvet spidskål:** Fjern kålens yderste blade og stokken. Snit kålen groft. Pil løg og skær i tern. Kom løg, kål og 1 dl 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 fløde og kog igennem. Smag til med salt og peber.
4. **Grov kartoffelmos:** Hæld vandet fra kartoflerne. Mos dem, tilsæt 1 spsk smør og smag til med salt og peber.
5. Servér medisterpølsen med grov mos, stuvet kål og sennep.