



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grove pølser med æblesauté og kartoffelmos

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

Det skal du bruge

1 stk æble
1 stk rød peber
1 stk porre
1 fed hvidløg
1 pose timian
4 (6)* stk grove grillpølser
2 stk bagekartofler
1 pose grøntsagsbouillon
3 spsk sennep

Det skal du selv have

salt ^b
peber ^b
olie ^b

^b basisvare

1. Tænd ovnen og varm op til 250°C (Varmluft).
2. **Æblesauté:** Skyl æble, peberfrugt og porre. Fjern kerner fra peberfrugt. Skær æble i både og peberfrugt i strimler. Halvér porre på langs, del i stykker på 3 cm. Pil og pres hvidløg. Kom grøntsagerne i et lille smurt ovnfast fad. Tilsæt timian, 1 tsk olie og lidt salt og peber. Vend rundt, så alt er godt fordelt. Tilsæt 1 dl vand.
3. **Pølser:** Prik pølserne grundigt overalt med en kødnål, gaffel eller spidsen af en skarp kniv, så de ikke sprækker under stegningen. Læg dem ovenpå grøntsagerne og sæt fadet midt i ovnen. Steg i ca. 20 min.
4. **Kartoffelmos:** Skræl kartofler og skær i grove tern. Kog dem med bouillon og $\frac{3}{4}$ ltr vand ca. 15 min til de er møre. Hæld vandet fra og mos kartoflerne groft med en gaffel sammen med ca. 1 spsk sennep. Smag til med salt og peber.
5. Servér æblesauté og kartoffelmos med pølser og resten af sennep til.