



Notera att ingredienser kan avvika från receptbilden

Färsk salsicciakorv med timjanstekt äpple, picklad rödlök och potatisstomp

Picklad rödlök

Rödlök ½ st

🏠 Vatten 2 msk

🏠 Socker 1 msk

🏠 Ättikspirit (12%) 1 msk

Salsiccia

Salsicciakorv 1 förp

🏠 Olivolja

Timjanstekta äpplen

Rött äpple 2 st

Timjan 20 g

🏠 Smör

🏠 Flytande honung 1 tsk

🏠 Salt

🏠 Svartpeppar

Potatisstomp

Mospotatis 450 g

🏠 Mjölkl 1 dl

🏠 Smör ½ msk

🏠 Salt 2 krm

1. Skala, dela och koka mospotatis mjuk i lättsaltat vatten.

2. **Picklad rödlök:** Skiva rödlök tunt. Häll vatten, socker och ättikspirit i en liten kastrull och låt koka upp. Ta kastrullen från värmen. Lägg ner löken och blanda med lagen, låt stå till servering.

3. **Salsiccia:** Hetta upp lite olivolja i en stekpanna och stek salsicciakorv på medelvärme ca 8 min, tills de är helt genomstekta (innertemp 72°C). Vänd korven ofta. Torka ur och spara pannan.

4. **Timjanstekta äpplen:** Tärna äpplen smått. Finhacka timjan. Hetta upp rikligt med smör i den använda stekpannan och stek äpple, timjan och honung ca 3 min. Smaka av med lite salt och nymald svartpeppar.

5. **Potatisstomp:** Värm mjölk och smör i en liten kastrull. Häll av potatisen. Mosa potatisen grovt med en slev eller gaffel. Rör ner mjölkblandningen och salt.

6. Servera fänkålssalsiccia med potatisstomp, timjanstekta äpplen och picklad rödlök.