

Tynsetpølse med grønnkål og gulrotpuré



Smørdampet grønnkål med hasselnøtter, 6 porsjoner

- 300 gr grønnkål, vasket og rensset
- 3 ss smør
- 2 båt finhakket hvitløk
- 1 dl grønnsakbuljong (utblandet) eller vann
- 1-2 ss hvitvinseddik (eller en annen type eddik)
- 1/2 ts salt
- 1/2 ts pepper
- 1 dl grovhakkede hasselnøtter

Slik gjør du: Varm smør i en stekepanne og fres hvitløk raskt uten at den tar farge. Tilsett grønnkål og buljong/vann. Sett på lokk og kok i 4-5 minutter. Fjern lokket og kok videre til væsken har fordampet. Fres til grønnkålen er myk og blank. Smak til med eddik, salt og pepper og dryss over grovhakkede hasselnøtter.

Gulrotpuré, 6 porsjoner

- 8 stk gulrøtter
- 2 ss smør
- 1-2 ts ingefær frisk (smak til)
- Sitronsaft
- Salt og pepper

Slik gjør du: Kok gulrøttene møre i saltet vann. Hell av nesten alt kokevannet, så du har litt vann igjen på bunnen av kasserollen. Mos gulrøttene i kasserollen med smør og revet ingefær. Varm opp og smak til med sitronsaft, salt og pepper.

Serveres med Tynsetpølse og kokte poteter.

Velbekomme😊