

Svensk pølseret

Opskrift til 4-6

Svensk pølseret med gode kvalitetspølser, en sauce af tomatpuré, balsamico, paprika og fløde. Ud over kartofler, har jeg tilføjet retten lidt ekstra grønt og rodfrugter. Den blev så lækker.

Forberedelsestid

15 minutter

Tilberedelsestid

20 minutter

Samlet tid

35 minutter

Ingredienser

- 500 g kartofler
- 200 g gulerødder
- 200 g pastinak/persillerod eller sød kartoffel
- 1 god spsk. smør
- 2 løg
- 1 peberfrugt
- 300-400 g pølser af god kvalitet (jeg brugte nogle fra Aalbæk)
- 1 spsk. sukker
- 2 spsk. tomatpuré
- 3 spsk. balsamico
- 1 spsk. paprika
- 1 tsk. salt + lidt sort peber
- 3 dl Creme Fine piske 38 % eller almindelig piskefløde
- 2 dl af kogevandet fra kartoflerne
- frisk purløg til toppen

Sådan gør du

1. Skær kartofler, gulerødder og selleri (og/eller sød kartoffel) i i forholdsvis store tern og kog det i letsaltet vand i 10 minutters tid (jeg skræller dem ikke, men køber øko). Bruger du sød kartoffel, skal disse ikke koge så lang tid som de andre. Kom da blot disse ned i det kogende vand efter 5 minutter
2. Smelt imens smør i en wok eller dyb pande
3. Skær løg i tern og kom det ned til smørret, vend det rundt til de er bløde
4. Skær peberfrugt og pølser i mindre stykker kom det ned til løgene. Lad det simre i 5 minutters tid til det får lidt farve.
5. Tilsæt sukker, tomatpuré, balsamico, paprika og rør rundt. Giv det et minuts tid
6. Kom fløde og vand ved og lad simre i 10 minutters tid.
7. Smag til med salt og peber
8. Kom til sidst de kogte kartoflerne og rodfrugter i retten og server med frisk purløg