

Stegt medisterpølse

- med mos, bacontern og rødvinsauce



Ingredienser til 4 portioner:

God medisterpølse fra din slagter

Kartofler til mos

4 - 5 tykke skiver tørsaltet bacon i tern

2 løg i tynde skiver

Timiankviste

2 hele fed hvidløg pillede

Olivenerolie

Smør

Rødvinsauce



Steg medisterpølsen ved middel varme til den har fået lidt stegeskorpe på begge sider. Tilføj hvidløg, timiankviste og en god klat smør og vend pølsen ca hver femte minut, så den får 20 min. i alt. Under stegningen skovler du smørret op over pølsen, så smagen af timian og hvidløg breder sig.

Når pølsen er færdigstegt skal den have en kernetemperatur på ca 72 - 75 grader. Brug et indstikstermometer.



BISTRO  QUALITY

Denne simple ret som vi kender og nyder her i Danmark, serveres også på mange bistroer og på Brasserie Lazare, Paris.

Skræl kartoflerne og skær dem ud i mindre stykker. Kog dem i ca 20 min. Hæld vandet fra og tilføj en stor klat smør. Mos dem med en kartoffelmoser eller en stavblender. Smag til med salt og peber. Læg låg på og sæt til side.

Baconen skæres i strimler eller tern og sautes sammen med løg i tynde skiver. Læg låg på og sæt til side.

Klargør din rødvinsauce, læg låg på og sæt til side.

Monter tallerknerne som nedenfor.



Medisterpølse med kartoffelmos, bacontern, bløde løg og rødvinsflødesauce. Husk et glas rødvin!