

Oppskrift

# Salsiccia med mandelpotetmos, grillet middelhavssalat, rød pesto og parmesankrønsj



1

Mandelpotetmos

Kok mandelpotetene møre, skrell og press gjennom en potetpresse. Bland inn kokevann og smør. Smak til med salt.

2

## Grillede grønnsaker

Del grønnsakene i brede skiver og grill dem godt på varm grillpanne. Snitt dem i finere biter og vend inn med olje, sitron, salt, pepper og litt kajennepepper.

3

## Rød pesto

Ha soltørket tomat, grillet paprika, løk, mandler, hvitløk, eddik og grovt revet parmesan i en food processor og kjør til en grov pesto.

4

## Parmesankrønsj

Forvarm ovn til 200 °C. Riv parmesan grovt og vend inn i melet. Strø på bakepapir og bak i 10-12 minutter, til gyllent og sprøtt.

5

## Salsiccia

Snitt pølsene og grill eller stek dem til gjennomvarme.

## Produkter i denne oppskriften

Salsiccia 75g 2x2,25kg Fr Enh



## Ingredienser

### Mandelpotetmos

Mandelpotet 500 g

Kokevann fra potetene 1 dl

Meierismør 100 g

Salt

### Grillede grønnsaker

Rød paprika 0,5 stk

Mandelpotetmos

Grillede grønnsaker

Rød pesto

Parmesankrønsj

Gul paprika	0,5 stk
Fennikel	1 stk
Squash	0,5 stk
Kalamataoliven	16 stk
Olivenolje	
Sitron	0,5 stk
Salt og pepper	
Kajennepepper	1 klype
<b>Rød pesto</b>	
Soltørket tomat, fra glass	100 g
Grillet paprika, fra glass	100 g
Løk	0,25 stk
Mandler	25 g
Hvitløksfedd	1 stk
Rødvinseddik	2 ss
Parmesan	50 g

Parmesankrønsj

Parmesan

100 g

Mel

1 ss