



Medister med sennepssovs og grøn kålssalsa

Medisterpølse er en nordisk specialitet, som vi har spist herhjemme i adskillige århundreder. Vælg en god og ikke alt for fed medister.



[Bedøm opskrift](#)



45 min



Okt – Feb



Dagligt grønt

Ingredienser

4 pers.

800 g kartofler

500 g medister

1 laurbærblad

1 løg

5 peberkorn

Olie og smør til stegning

Sovs

30 g smør

20 g mel

4 dl letmælk

4 spsk. grov sennep salt og peber

Salsa

250 g grønkål

2 æbler

2 gulerødder

1 fed hvidløg

3 spsk. æblecidereddike 3 spsk. rapsolie

2 tsk. sukker salt og peber

Tilbehør: Asier, ketchup og rugbrød

Opskrift og foto venligst udlånt fra bogen "Ny nordiske hverdagsmad" af Claus Meyer, Arne Astrup m.fl.

Tilberedning

- 1 Skræl kartoflerne, kom dem i en gryde med salt og vand, og kog dem møre. Lad dem trække i vandet i 10 minutter. Hæld vandet fra.
- 2 Kom medisteren i en gryde med koldt vand, så det dækker, og kom laurbær, pillet løg og peberkorn i. Kog op, og kog medisteren i 15 minutter. Lad den trække i lagen i 10 minutter og tag den op. Varm olien op på en pande, tilsæt smørret, og lad det bruse af. Steg medisteren 6-8 minutter på hver side, til den er gylden og sprød.
- 3 Smelt smørret i en gryde, pisk melet i til en smørrolle, og lad den stege lidt. Tilsæt mælken lidt efter lidt, mens du pisker, og kog sovsen igennem et minuts tid. Tilsæt sennep, og smag til med salt og peber.
- 4 Riv grønkålen af stokken, og skyl den godt. Fjern kernehuset fra æblerne, skræl gulerødderne, og pil hvidløget. Hak æble og gulerod groft, kom det hele i en foodprocessor sammen med æblecidereddike, rapsolie, sukker, salt og peber, og kør det til en grov salsa.
- 5 Server medisterpølsen sammen med kartofler, sovs og salsa og diverse tilbehør.

