



Vaudisk Papet

Opskrift af V-ZUG Ltd



Tilberedning 20 Min.
Tilberedningstid 40 Min.
Portioner 4

En cremet porre- og kartoffelret beriget med traditionelle pølser – en varmende klassiker fra Vaud-regionen, ideel til efterår og vinter.

Pølser

1 Vaud-stil pølse
1 kålpølse (Saucisson aux
choux)
vand, til simring

Porre- og kartoffelblanding

1 spsk smør
1 skalotteløg, finthakket
800 g porre, halveret og skåret i skiver
500 g voksagtige kartofler, skrællet, ternet
1 spsk hvidt mel
300 ml grøntsagsbouillon
200 ml tør hvidvin, (f.eks. Chasselas)
1 tsk æblecidereddike
2 spsk creme fraiche
en smule salt
en smule peber





Servering

3 kviste af persille, blade grofthakket

Pølser

Prik hver pølse én eller to gange med en tandstik. Bring en stor gryde med vand i kog ved høj varme (niveau P). Skru ned til medium varme (niveau 5), og tilsæt pølserne. Lad dem simre forsigtigt lige under kogepunktet i cirka 40 minutter.

Porregrøntsager

Smelt smør i en pande ved middel varme (niveau 5-6). Tilsæt skalotteløget og sauté. Tilsæt porre og kartofler, sauté i cirka 5 minutter. Drys med mel, hæld hvidvinen i, og lad den reducere let. Hæld grøntsagsbouillon i, dæk til, og lad det simre ved lav til middel varme (trin 4-5) i cirka 25 minutter. Fjern fra varmen, rør æblecidereddike og crème fraîche i, og krydr med salt og peber.

Servering

Anret porre- og kartoffelblandingen på tallerkener. Fjern pølserne fra vandet, dræn dem godt, og skær dem i skiver. Placér oven på grøntsagerne og drys med persille.

Tilbehør

Gryde med låg (ca. 24 cm ø)

Gryde med låg (ca. 20 cm ø)

Yderligere oplysninger

Oprettet den

13.04.2026

