Bangers and Mash (Pølser med potetmos og ølsaus)



Ingredienser

Grov potetmos:
♥ 1 kg poteter (skrelt vekt)
♥ 50 g smør
♥ 2 dl helmelk
♥ flaksalt

Ølsaus med løk (Guinnessaus):
♥ 3 ss smør
♥ 3 ss hvetemel
♥ 5 dl kjøttkraft
♥ 1 dl Guinness eller annet mørkt øl
♥ 1 dl kremfløte
♥ 2 ss tomatpuré
♥ 2 ss soyasaus
♥ 1 ss dijonsennep
♥ 1 løk
♥ kvernet salt og pepper

Pølser:
♥ 6 tykke, grove pølser (se tips)
♥ 2 ss smør

Erter (kan sløyfes):
♥ 3 dl grønne erter (frosne)

Fremgangsmåte

Potetmos:
Start gjerne med potetmosen: Skrell potetene og del dem opp i litt mindre biter. Ha dem i en mellomstor kjele med vann. Kok potetbitene til de er helt møre. Sil vekk vannet.

Mos de varme potetbitene med en potetstamper, men la det fortsatt være noen potetbiter igjen slik at potetmosen blir grov i konsistensen. Ha smøret i kjelen, og bruk potetstamperen til å mose smøret jevnt inn i den varme potetmosen ettersom det smelter. Bland deretter inn melken. Smak til potetmosen med salt.

Ølsaus med løk:
Smelt smøret i en kjele. Tilsett melet og visp til en klumpfri jevning. Fortsett å varme jevningen på middels varme mens du visper hele tiden slik at jevningen ikke svir seg i bunnen av kjelen. Gjør dette helt du ser at jevningen har fått en fin, brun farge.

Spe så med kjøttkraften, litt om gangen, mens du visper. Tilsett deretter fløte og øl. Visp også inn tomatpuré, soyasaus og dijonsennep.

Skrell løken, del den på midten og deretter i tynne skiver. Ha også dette i kjelen.

Varm nå opp sausen og la den småkoke i ca. 10 minutter. Følg godt med og rør ofte i sausen så den ikke svir seg i bunnen. Sausen har kokt ferdig når den har tyknet i konsistensen og løken er helt mør.

Smak til sausen med kvernet salt og pepper (og eventuelt litt ekstra soyasaus og/eller sennep).

Pølser:
Finn frem pølsene og lag noen snitt i hver av dem hvis du vil. Stek pølsene i stekepanne med godt smør.

Erter:
Legg frosne erter i varmt vann i noen minutter i tråd med anvisningen på pakken.

Servering:
Server nystekte, varme pølser sammen med varm, grov potetmos, grønne erter og masse digg øl- og løksaus!

Tips

♥ Det er viktig i denne retten at du bruker noen litt grove, tykke pøler med god smak. Jeg brukte pølsene som heter "Grov østfolding" □□, som jeg synes passet veldig godt her, både på smak og utseende!

♥ Guinness er veldig mørkt og kraftig øl, som har en fyldig, særegen smak. Perfekt å bruke i denne ølsausen! Det går fint å bruke andre varianter av øl også, men la det gjerne være et øl av den litt mørke, kraftige sorten. Sausen får uansett ikke noen sterk smak av ølet.

♥ Bangers and Mash kan også serveres med løksaus uten øl, se oppskrift på **Onion gravy (Engelsk løksaus)**.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/bangers-and-mash-polser-med-potetmos-og-olsaus