Sausages and Champ (Pølser med irsk potetmos og løksaus)



Ingredienser

Champ (Irsk potetmos med vårløk):
♥ 1 kg poteter (skrelt vekt)
♥ 4 vårløk
♥ 1 bunt frisk gressløk (20 g)
♥ 50 g smør
♥ 1 dl helmelk
♥ 1 dl kremfløte
♥ kvernet salt og pepper

Onion gravy (Engelsk løksaus):
♥ 2 ss smør
♥ 2 løk
♥ 2 fedd hvitløk
♥ 4 ss hvetemel
♥ 8 dl kjøttkraft
♥ 2 ts dijonsennep
♥ kvernet salt og pepper

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

Servering:
♥ frisk persille
♥ 3 dl grønne erter (kan sløyfes)

Fremgangsmåte

Champ (Irsk potetmos med vårløk) (se eget innlegg **HER**):
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.

Mens potetbitene koker, finkutter du vårløk (jeg bruker kun den hvite og lysegrønne delen) og gressløk.

Når potetene er møre, siler du vekk vannet. Mos de varme potetbitene med en potetstamper. Ha smøret i kjelen, og bruk potetstamperen til å mose smøret jevnt inn i den varme potetmosen ettersom det smelter. Bland deretter inn melk og kremfløte. Vend deretter inn finkuttet vårløk og gressløk. Smak til potetmosen med kvernet salt og pepper.

Ha potetmosen i en serveringsskål. Server gjerne med en ekstra smørklatt på toppen.

Onion Gravy (Engelsk løksaus) (se eget innlegg **HER**):
Smelt smøret i en kjele. Skrell og snitt opp løken i fine skiver. Gjør det samme med hvitløksfeddene. Ha løk og hvitløk i kjelen. Stek løken på middels varme til den blir skikkelig myk og karamellisert (dette tar ca. 20 minutter).

Tilsett melet og vend det inn i den stekte løken.

Spe deretter med kjøttkraft og rør om. Gi sausen et oppkok og la småkoke i ca. 10 minutter, til du får en tykk, brun løksaus.

Smak til sausen med dijonsennep og kvernet salt og pepper.

Pølser:
Stek pølsene i stekepanne med godt smør.

Servering:
Legg en stor og god klatt Champ på tallerkenen og topp med nystekte pølser og server varm løksaus ved siden av.

Dryss over litt frisk persille. Hvis du vil, kan du også servere grønne erter som tilbehør.

Tips

♥ Det er viktig i denne retten at du bruker noen litt grove, tykke pøler med god smak. Jeg har her brukt pølsene som heter "Grov østfolding" □□ (fra Brødrene Ringstad) som jeg synes er veldig gode!

♥ Jeg gjorde det ikke her, men det er nokså vanlig å servere kokte, grønne erter som tilbehør til Sausages and Champ.

♥ I stedet for Onion gravy (Engelsk løksaus), kan du lage en løksaus med det mørke, irske ølet Guinness, se **Ølsaus med løk (Guinnessaus)**.

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

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/sausages-and-champ-polser-med-irsk-potetmos-og-loksaus