

Oppskrift

Vennebrød med Prior Grov Ostepølse



1

Skjær ut ett lokk fra toppen av loffen og ned, ca 2 cm fra sidene.

2

Fjern innmaten og ta vare på "lokket".

3

Kutt opp egg, tomat, agurk og avokado i små terninger og bland sammen med majones.

4

Legg grønnsaker, pålegg og pølser lagvis inni loffen og legg på lokket.

5

Surr loffen godt og stramt sammen med plastfolie eller med hyssing.

6

La vennebrødet ligge litt i kjøleskap før bruk.

Produkter i denne oppskriften

Egg 6 SML Frittg 12x6 Stk Enh



Ostepølse Grov 180g 5kg Fr Enh



Ingredienser

Ostepølse	3 stk
Formloff- eller brød	1 stk
Kjøttpålegg etter ønske	100 g
Avokado	1 stk
Tomater	2 stk
Rødløk	1/2 stk
Agurk	1/4 stk

Kokte Prior Egg

2 stk

Majones

4 ss