

Oppskrift

Blend pølser med grønnsaker, servert med frisk topping



Snitt pølsene og stek gylne i olje eller smør. Server i pølsebrød med et utvalg toppinger.

2

Frisk salsa

Del tomater i to og skrap ut frøkjernen. Finhakk tomatkjøttet og rødløk, og vend med limesaft og koriander.

3

Finsnippet grønt

Grovhakk ruccula, del agurk i små terninger og finsnitt vårløk. Vend alt sammen med sitronsaft.

4

Potetsalat

Vend alle ingrediensene sammen og smak til med salt og pepper.

5

Lilla slaw

Finsnitt rødkål og rødløk, del eple i små terninger og vend med sitronsaft, salt, sukker og persille.

Ingredienser

Gilde Blend pølse med grønnsaker	4 stk
----------------------------------	-------

Pølsebrød	4 stk
-----------	-------

Olje eller smør til steking

Toppinger	
-----------	--

Frisk salsa

Tomater	3 stk
---------	-------

Rødløk	0,5 stk
--------	---------

Limesaft	1 ss
----------	------

Frisk koriander, hakket	1 ss
-------------------------	------

Finsnippet grønt

Ruccula	20 g
---------	------

Agurk	100 g
-------	-------

Frisk salsa

Finsnippet grønt

Potetsalat

Lilla slaw

Vårløk 2 stk

Sitronsaft 1 ss

Potetsalat

Poteter, kokt 200 g

Grønne oliven uten sten 30 g

Kapers 2 ss

Rødløk, finhakket 2 ss

Persille, finhakket 2 ss

Salt og pepper

Lilla slaw

Rødkål 100 g

Rødløk 0,5 stk

Rødt eple 0,5 stk

Sitronsaft 1 ss

Flaksalt 0,5 ts

Sukker 0,5 ts

Persille, hakket 1 ss