Nortura
PROFF

Oppskrift

Blend pølser med grønnsaker, servert med frisk topping



1

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

Finsnittet 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

Finsnittet grønt

Ruccula	20 g
Agurk	100 g

Frisk salsa

Finsnittet 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