

Oppskrift

"Monte Frank" med Røkt Bratwurst og Salsiccia med potetsalat og sprøstekt løk



1

Potetsalat

Bland majones, rømme og sennep i en bolle. Del poteten i små terninger og vend inn i majonesblandingen. Finhakk vårløk og cornichons og bland inn.

2

Dijonnaise

Bland majones og sennep.

3

Røkt Bratwürst og Salsiccia

Snitt pølsene og stek/ grill dem gjennomvarme.

4

Monte Frank

Del bagetten i 4 og ta ut litt av brødinnsiden. Fyll med litt ketsjup og Dijonnaise.

Stikk inn en pølse i hver bit og ha på mer ketsjup og Dijonnaise.

Server gjerne med potetsalat og sprøstekt løk.

Produkter i denne oppskriften

Røkt Bratwurst 75g 2x2,25kg Fr Enh



Ingredienser

Gilde Røkt Bratwurst 4 stk

Gilde Salsiccia 4 stk

Bagett 1 stk

Potetsalat

Majones 2 ss

Lettrømme 2 ss

Dijonsennep 1 ts

Kokt potet 200 g

Cornichons 2 stk

Vårløk 1 stk

Til servering

Sprøstekt løk

Ketsjup

Dijonnaise

Majones

4 ss

Dijonsennep

1 ss