

Oppskrift

Pølse på termos



Gilde

Fra den norske bonden

NORGES MEST SPISTE

WIENERPØLSE



SMAKSGARANTI

8STK
520g
UTEN
MELE



Ikke gjør denne vanlige feilen når du skal lage pølse på termos! Dette er trikset du må kunne som sikrer at pølsa ikke sprekker i termosen!

1

Lag syltet rødløk og ta med på turen

Skjær rødløken i tynne skiver og kok opp syltelaken. Ta kjelen av platen og legg rødløken i laken, la den stå å trekke i minimum 30 minutter.

2

Ha kokende vann i termosen!

Ha kokende vann på termosen og skru igjen før du går på tur. **NB! ikke ha pølsene oppi termosen før du går ut.** Da risikerer du at pølsene sprekker. Ta heller med pølsepakken i sekken og legg de oppi termosen og la de trekke i 10 minutter før dere skal spise.

3

Server

Server varme pølser fra termosen med lomper og tilbehør.



Ingredienser

Du trenger

Wienerpølser	1 pk
Lomper	1 pk
Sennep	1 glass
Ketchup	1 flaske
Aioli	1 boks
Finhakket gressløk	1 stk
Syltet rødløk	1 glass

Dette trenger du for å lage syltet rødløk

Rødløk	2 stk
Vann	1 dl
Hvitt sukker	1 dl
Eplecidereddik	1 dl

Allergener

- Gluten
- Sennep
- Egg