

Artikler

Slik lager vi pølsene våre



Gildes pølser. Det er stor sannsynlighet for at du har stiftet bekjentskap med en eller flere av dem.

De kommer i mange former, fasonger og smaker. Det er egentlig bare fantasien som setter grenser for hvordan de kan spises. Men hvordan lages egentlig pølser? Det har vi lyst til å vise deg. Bli med oss inn på pølsefabrikken og sjekk ut oppskriftene etterpå.

Prøv en av disse rettene med pølser fra Gilde!



Rating of this product is 5 out of 5.

Pytt i panne med pølsebiter

Pytt i panne med pølserbiter er en real klassiker! Denne varianten er litt sunnere.

[Les mer](#)

Image not found or type unknown



Rating of this product is 5 out of 5.

Shakshuka med pølsebiter og egg

Shakshuka er en spennende rett som egner seg både til frokost, lunsj og middag!

Image not found or type unknown



[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

Grillpølsepyd

Grillpølsepyd er enkelt, godt og det er bare fantasien som setter en stopper for hvilke kombinasjoner man kan lage det av. Her er et forslag fra den norske bonden!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

Quesedilla med pølse

Quesedilla er en populær meksikansk Taco-rett. Hva med å prøve en variant med Norges mest spiste pølser fra den norske bonden?

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

Pasta med pølse

Pasta med pølse er en barnevennlig og rask middag! Denne lages med en enkel og god tomatsaus.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

Pøsepizza

Denne retten lages på 30 minutter med ferdig deig

Image not found or type unknown

[Les mer](#)

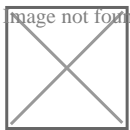


Rating of this product is 4.16 out of 5.

Pøsegryte

Pøsegryte er like godt til middag i helgen til hverdags. Dette er en rask og enkel pøsemiddag hele familien vil elske!

Image not found or type unknown



[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

Søtpotetsuppe med pølsebiter

Søtpotetsuppe på en mørk høstdag varmer både kropp og sjel. Lett å lage og supergodt!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 4.33 out of 5.

Pølsegrateng med potetmos

Pølsegrateng med potetmos og klassiske norske wienerpølser fra Gilde. Barna kommer til å elske denne!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 5 out of 5.

Bakte grønnsaker med pølse

Bakte grønnsaker med pølser fra Gilde er et klassisk norsk middagstips til norske familier!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 3.4 out of 5.

Tacopølser

Taco-tilbehør gir en ekstra piff til den vanlige pølsemiddagen!

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



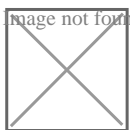
Rating of this product is 5 out of 5.

Brokkolisalat med pølsebiter

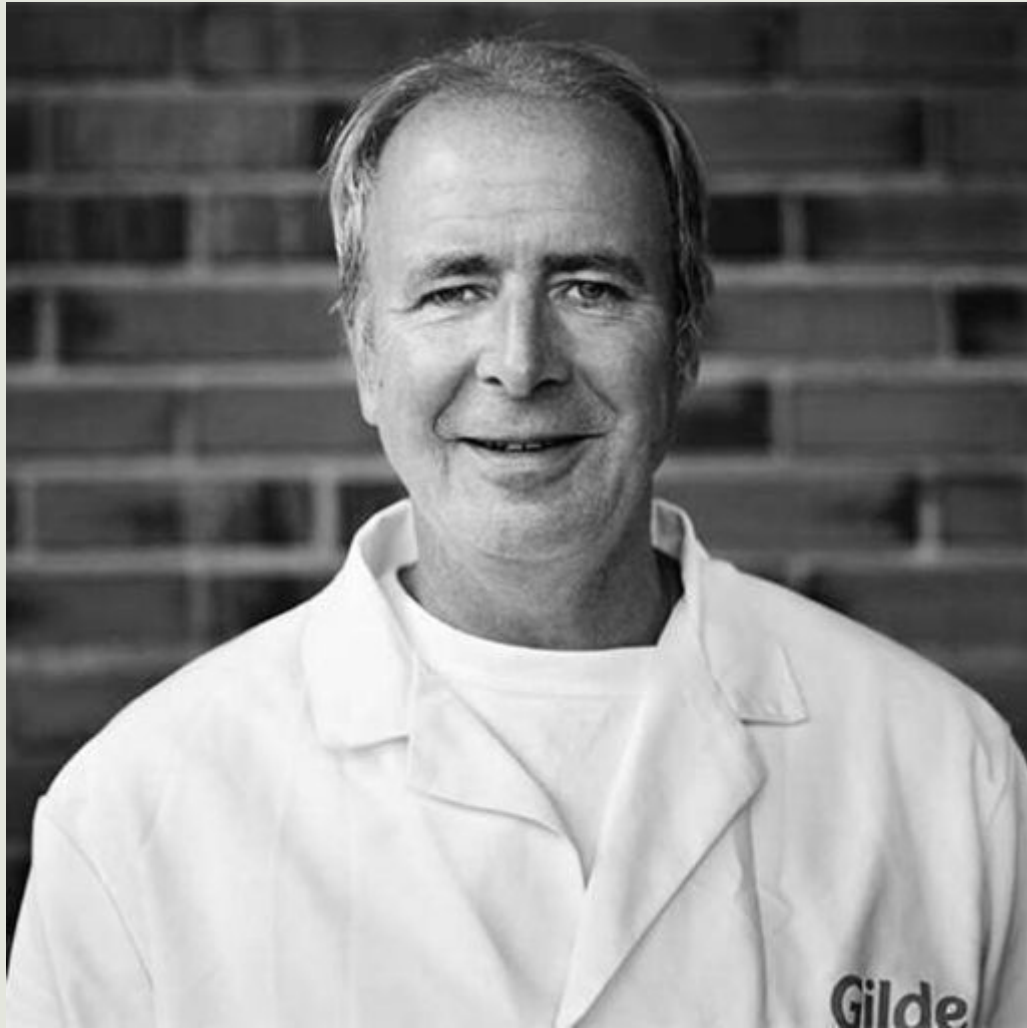
Kremet brokkolisalat med pølsebiter, creme fraiche og smakfulle ingredienser. Denne salaten kombinerer sprø brokkoli, saftig rødløk og fyldig majones, toppet med pølsebiter og tranebær. Prøv denne...

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Relaterte artikler



Artikkel

Gildes egen pølse-ekspert Tom Skjekkeland forklarer: Slik lages pølsene

Image not found or type unknown

[Les mer](#)



Rating of this product is 4.63 out of 5.

Langtidsstekt ribbe

Slik lykkes du med langtidsstekt ribbe! Med denne oppskriften garanterer vi sprø svar til julemiddagen, og at ribba blir saftig og mør. Total steketid på ribba er ca. 8 timer.

Image not found or type unknown



[Les mer](#)

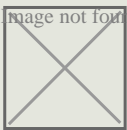


Rating of this product is 5 out of 5.

Hjemmelaget rødkål

Hjemmelaget rødkål er enkelt og vil imponere gjestene dine! Passer perfekt til ribbe, kalkun og annen julemat.

Image not found or type unknown



[Les mer](#)

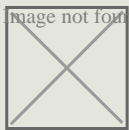


Rating of this product is 3.54 out of 5.

Saus til ribbe

Brun saus til ribbe er et tradisjonelt og nydelig tilbehør. Her er en enkel oppskrift med fløte for ekstra god smak.

Image not found or type unknown



[Les mer](#)



Rating of this product is 4.71 out of 5.

Hvordan steke bacon i panne

Alle har sin måte å steke bacon på. I denne guiden får du vår anbefaling steking av bacon i panne.

Image not found or type unknown

[Les mer](#)