

Oppskrift

Grillpølse med karamellisert løk og aioli



Grillpølse med karamellisert løk og aioli gir en ny dimensjon til pølsa. Prøv med din pølsefavoritt fra Gilde

1

Slik gjør du

Skjær løk i skiver. Smelt smør i en stekepanne på lav varme. Ha i løk i skiver, eddik, salt og pepper. Stek på lav varme under omrøring, til løken krymper inn og er gyllen. Ta platen til side i ca 10 min.

2

Grill pølser

Grill pølser og paprika. Skjær den grillede paprikaen i skiver.

3

Tilbered og servér

Tilbered grillpølser i brød eller lompe toppet med karamellisert løk, paprika og aioli. Topp med koriander.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Grillpølser 600 g

Rødløk 2 stk

Smør 2 ss

Eddik 10,5 ts

Aioli 0,5 stk

Pølsebrød 1 pk

Koriander 1 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Egg
- Gluten