

**Oppskrift**

# **Nattpølse**



Norsker wienerpølser fra Gilde er den perfekte festmaten! Også når du skal avslutte med litt nattmat før festen er over. Derfor kan vi si, at vi er glade for å ta del i så mange festligheter i løpet av året. Og at vi kan kanskje, er den retten det blir mest kamp om i løpet av arrangementet.

## 1

### **Slik gjør du**

Begynn med å koke opp vann i en kjele stor nok til å dekke antall pølser du trenger til arrangementet ditt.

## 2

### **Trekk pølsene i ca. 10 minutter**

Når vannet er kokt opp kan du legge pølsene i gryta, og la de trekke i ca. 10 minutter.

#### **Tips:**

Noen liker å legge buljong i vannet når det koker opp for ekstra god lukt og smak. Du kan også legge løkringer og annet krydder i vannet om det skulle være ønskelig.

## 3

### **Montér wienerpølsene**

Når Wienerpølsene er ferdig trukket legger du den i brød eller lompe. Topp med ketchup, Sennep, sprøstekt løk eller annet tilbehør du liker.

**TIPS:** For å unngå å søle på finstasen kan man gjerne å montere pølsen på en reversert måte. Legg heller alt tilbehøret i lompa eller brødet før du legger pølsa på toppen. På den måten minsker du sannsynligheten for at du søler på finstasen!

Vel bekomme, og god fest, fra den norske bonden!