

**Oppskrift**

# **Grillpølse med fransk tilbehør**



Prøv denne enkle pølseretten med ungarsk tilbehør til kampen. Rask og god mat, når du heller vi følge med på kampen.

## 1

### **Slik gjør du**

Grill pølsene på middels varme i en grill eller panne til de er gjennomvarme.

## 2

### **Del baguettene**

Del baguetten(e) på langs.

## 3

### **Dandér pølsa med fransk tilbehør**

Start med bønner og pølsa.

Legg på hollandaisesaus eller remulade, speilegg og litt estragon eller timian på toppen.

Kan også spises som sandwich med baguettlokket på toppen.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

### **Ingredienser**

#### **Du trenger**

Gilde Grillpølser	1 pk (10 stk)
Baguette	10 stk (små)
Cherrytomater	12 stk
Hermetiske sorte bønner (black beans)	1 boks
Hollandaise saus	4 ss
Remulade	4 ss
PRIOR egg	4 stk
Timian	
Ketchup	

#### **Allergener**

- Egg
- Sennepe