

Oppskrift

Julepølse med rosenkål



Gilde Julepølser har ekstra mye smak og det har også denne enkle rosenkålsalaten. Enkel julemat som er rask å lage, men som ser like fristende ut som den smaker.

1

Slik gjør du

Stek julepølsen lett i pannen og etterstek i ovnen i 10 min på 180 °C. Finhakk bacon til det er sprøtt i pannen.

2

Kok rosenkål og hakk mandler

Kok rosenkålen i rikelig med vann i 5-7 min. Grovhakk og rist mandlene i en tørr panne. Skrell deretter eplene og klementinene og skjær i biter.

3

Bland sammen

Bland alt sammen og server varmt til julepølsene.

Tips! Serveres gjerne med fersk timian.

Du kan også bruke vanlig kjøttpølse utenom julesesongen.

Ingredienser

Du trenger

Rosenkål	450 g
Mandler	1 dl
Epler	2 stk
Gilde Stjernebacon	200 g
Julepølse	800 g
Klementiner	2 stk

Allergener

- Nøtter