



Oppskrift

Grillpølser med brioche brød og syltet løk



Lag en deilig topping av syltet rødkål og rødløk og ta med ut på tur til bålet i hagen eller i skogen. Enkelt og godt tilbehør til grillpølse.

1

Slik gjør du

Lag syltet rødløk.

Kok opp vann, sukker, eddik i en kjele. Legg i finsnittet rødkål og rødløk når sukkeret har løst seg opp.

Kok opp og trekk kjelen av platen og avkjøl.

Ha alt i et lite norgesglass og la den stå å utvikle smak litt før bruk.

2

Grill pølser på bålet, legg i briochebrød og topp med sennep og hjemmelaget syltet topping.

TIPS! Sylt det du har av grønnsaker til overs, paprika, squash, gulrot etc er godt til grillpølser!

Produkter i denne oppskriften

Grillpølser Kylling/Kalkun 600g

Ingredienser

Du trenger

Grillpølse av kylling og kalkun 8 stk

Briochebrød 8 stk

Sennep

Syltet rødløk og rødkål

Rødkål 1/4 stk

Rødløk 1 stk

Vann 1,5 dl

Hvitt sukker 1 dl

Eplecidereddik 0,5 dl

Hele pepperkorn 3 stk

Laurbærblad 1 stk

Allergener

- Gluten
- Egg
- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep