



Oppskrift

Bratwurst med mangoketchup og syltet løk



En enkel, rask og veldig god pøsemiddag! Dette tilbehøret passer like bra til pølser som til annen grillmat!

1

Start med mangoketchup

Skrell mangoene og del dem i terninger. Ha kjøttet i en blender eller bruk stavmikser og kjør mangoene til puré.

Ha i en gryte og tilsett sukker, eddik og ingefær. Kok opp og slå ned til medium temperatur og la ketchupen småboble til den har fått en fastere konsistens. Smak til med limesaft og avkjøl. Denne kan med hell lages dagen før. Holder en ukes tid i kjøleskap.

2

Syltet løk

Skjær rødløk i tynne skiver. Legg dem i en bolle. Press saften av limene og hell over løken. Strø over sukker.

Vend løken slik at limesaften og sukker blander seg med løken. La stå på benken i ca. 30 min før bruk. Hell av væsken.

3

Enkel agurk- og chilirelish

Skjær sylteagurker i små terninger. Finhakk chili. Bland i en skål og tilsett 2 ss av syltevæsken fra glasset.

4

Grill pølsene

Legg bratwurstene på grillen. Brødene varmer du også på grillen.

Server pølser i brød med agurk- og chilirelish, syltet løk og mangoketchup.

Ingredienser

Du trenger

Grillpølse av kylling og kalkun 2 pk (6 stk)

Pølsebrød	6 stk
-----------	-------

Mangeketchup

Mango 2 stk (modne)

Eplecidereddik	4 ss
----------------	------

Brunt sukker 1 dl

Finrevet ingefær	1 ts
------------------	------

Lime 1 stk (saften)

Syltet løk

Rødløk 2 stk

Lime	2 stk
------	-------

Hvitt sukker 1 ts

Agurk- og chilirelish

Sylteagurk 1 glass (hele)

Rød Chili	2 stk
-----------	-------

Allergener

- Gluten