



Oppskrift

Grillpølse med tilbehør i fransk baguette



Skap en ny vri på det klassiske tilbehøret til grillpølse med denne morsomme oppskriften med fransk baguette toppet med speilegg.

1

Slik gjør du

Varm pølsene på middels varme i en grill eller panne til gjennomvarmet.

2

Varm baguetten etter anvisning på pakken. Del den i 4 stykker når den er ferdig. Del de 4 stykkene på langs også.

3

Start med å legge bønner og pølsen i brødet.

4

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

Tips: Kan også spises som sandwich med baguettlokket på toppen.

Produkter i denne oppskriften

Grillpølser Kylling/Kalkun 600g

Ingredienser

Du trenger

Grillpølse av kylling og kalkun 4 stk

Baguette	1 stk
----------	-------

PRIOR egg 4 stk

Bønner (hvite, brune og kidney)	1 boks (velg variant selv)
---------------------------------	----------------------------

Hollandaise saus 4 ss

Cherrytomater	12 stk
---------------	--------

Timian 4 ss

Estragon (grovhakket)	1 fedd
-----------------------	--------

Ketchup

Allergener

- Gluten
- Egg