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 Enh

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