

Image not found or type unknown



Oppskrift

Grillpølse med tilbehør i fransk baguette

Image not found or type unknown



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

Prior Grillpølse 600g

5zz4244lsd

Image not found or type unknown

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
- Peanøtter
- Melk