

Julepanne med sosisser, lettsaltet rosenkål og mandler



Julepanne med sosisser, lettsaltet rosenkål og mandler, toppet med tyttebær og bladpersille. Perfekt som restemat!

1

Slik gjør du

Skjær av endene på rosenkålen og del de i to. Grovhakk mandler og tørrist de i stekepanne til gyldne. Sett til siden.

2

Stek rosenkål og sosisser

Smelt smør i stekepanne og ha i rosenkål og sossiser. Salte og pepre. Stek det er klart, og ha over tyttebærsyltetøy og finhakket bladpersille.

3

Servér

Servér med godt brød. Kjapp og god førjuls- eller romjulsmiddag!

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Tips! Bruk gjerne medisterkaker eller andre julepølser også.

Ingredienser

Du trenger

Gilde sosisser	400 g
Smør	50 g
Rosenkål	1 pose
Mandler	100 g
Tyttebærsyltetøy	3 ss
Bladpersille	1 neve
Brød	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Nøtter
- Gluten