

Oppskrift

Pølse på termos



Ikke gjør denne vanlige feilen når du skal lage pølse på termos! Dette er trikset du må kunne som sikrer at pølsa ikke sprekker i termosen!

1

Lag syltet rødløk og ta med på turen

Skjær rødløken i tynne skiver og kok opp syltelaken. Ta kjelen av platen og legg rødløken i laken, la den stå å trekke i minimum 30 minutter.

2

Ha kokende vann i termosen!

Ha kokende vann på termosen og skru igjen før du går på tur. **NB! ikke ha pølsene oppi termosen før du går ut.** Da risikerer du at pølsene sprekker. Ta heller med pølsepakken i sekken og legg de oppi termosen og la de trekke i 10 minutter før dere skal spise.

3

Server

Server varme pølser fra termosen med lomper og tilbehør.



Ingredienser

Du trenger

Wienerpølser	1 pk
Lomper	1 pk
Sennep	1 glass
Ketchup	1 flaske
Aioli	1 boks
Finhakket gressløk	1 stk
Syltet rødløk	1 glass

Dette trenger du for å lage syltet rødløk

Rødløk	2 stk
Vann	1 dl
Hvitt sukker	1 dl
Eplecidereddik	1 dl

Allergener

- Gluten
- Sennep
- Egg