

Image not found or type unknown



Oppskrift

Wienerpølser med rødkål, chili, løk og fennikelfrø

Image not found or type unknown



Denne retten er utrolig enkel og perfekt å ta med på tur i skogen!

1

Strimle kål og løk tynne strimler. Finhakk chili. Ha det i en kasserolle sammen med fennikelfrø, eddik, sukker, salt og pepper.

Kok på svak varme i ca. 20 min. Spe eventuelt med litt vann om det koker tørt. Ha kålen i et rent glass med lokk, og ta med på tur som topping til pølsa!

Kok opp vannet og hell over i termosen. IKKE legg pølsene i termosen før dere drar på tur. Da sprekker de. Legg de heller i termosen når dere blir sultne på turen og la de heller trekke i 10 minutter før dere spiser.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Produkter i denne oppskriften

Wienerpølse 520g

Image not found or type unknown

Ingredienser

Du trenger

Wienerpølser 1 pk
Pølsebrød 8 stk
Rødkål 200 g
Rødløk 1 stk
Rød Chili 1 stk
Fennikelfrø
eplecidereddik 3 ss

Du trenger

Sukker 2 ss

Salt & Pepper

Allergener

- Gluten