

Grillpølse med karamellisert løk og aioli



Grillpølse med karamellisert løk og aioli gir en ny dimensjon til pølsa. Prøv med din pøsefavoritt fra Gilde

1

Slik gjør du

Skjær løk i skiver. Smelt smør i en stekepanne på lav varme. Ha i løk i skiver, eddik, salt og pepper. Stek på lav varme under omrøring, til løken krymper inn og er gyllen. Ta platen til side i ca 10 min.

2

Grill pølser

Grill pølser og paprika. Skjær den grillede paprikaen i skiver.

3

Tilbered og servér

Tilbered grillpølser i brød eller lompe toppet med karamellisert løk, paprika og aioli. Topp med koriander.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Grillpølser	600 g
Rødløk	2 stk
Smør	2 ss
Eddik	10,5 ts
Aioli	0,5 stk
Pølsebrød	1 pk
Koriander	1 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Egg
- Gluten