

Hotpot med kjøttpølse



Hotpot med kjøttpølse er en skikkelig god pølse- og pastarett hvor alt lages i en og samme gryta!

1

Slik gjør du

Del cherrytomater i to, løken i ringer, grovhakk basilikum og finhakk hvitløken.

2

Ha ingrediensene i en kjele

Ha alle ingrediensene utenom parmesan i en kjele. Fyll på med kokende vann slik at det dekker, og la det hele putre til spagettien er kokt så lenge som anvist på pakken. Husk å rør om jevnlig slik at ikke pastaen ikke klister seg sammen.

3

Servér

Server hotpot med Gilde kjøttpølse og topp med raspet parmesan.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Kjøttpølser	900 g
Spagetti	400 g
Cherrytomater	2 pk
Gul løk	1 stk (i ringer)
Kjøttbuljong	1 stk
Basilikum	1 stk (Hele planten)
Vann	til det dekker råvarene i gryta
Salt & Pepper	
Parmesan (revet)	100 g
Hvitløksfedd	1 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose