

Oppskrift

Røkt bratwurst med sommersalat og pepperrotkrem



Dette middagstipset er en 6'er på terningen! I hvertfall det VG ga oss på sin test av Gilde Bratwurst. Prøv nyheten du også!

1

Slik gjør du

Skjær epler og agurk i tynne skiver. Bruk gjerne en mandolin. Finsnitt kål, stangselleri og fennikel.

Ha alt i en stor bolle sammen med hakket bladpersille.

2

Lag dressing og bland inn

Bland sammen eddik med sukker, olje og salt til en dressing. Ha den over salaten og vend den godt inn.

Strø over grovt hakkede hasselnøtter som du rister i stekepannen til de er gyldne.

3

Grill pølser og lag pepperrotkrem

Bland sammen rømme med pepperrot. Grill eller stek pølsene. Server med pølsebrød.

Vel bekomme, fra pølsemaker Lasse og den norske bonden!

Tips! Pepperrot kan godt byttes med dijonsennep som blandes med rømme. Godt til alle typer pølser.

Ingredienser

Du trenger

Gilde pølsemakerens beste Bratwurst	6 stk
Grønne epler	2 stk
Agurk	1 stk
Nykål	300 g
Stangselleri	2 stilker
Fennikel	1 stk (liten)
Bladpersille	1 potte

Du trenger

Eplecidereddik	3 ss
Hvitt sukker	2 ss
Olivenolje	3 ss
Salt	1 ts
Hasselnøtter	1 dl
Rømme	2 dl
Pepperrotkrem	1 tube
Pølsebrød	6 stk

Allergener

- Selleri
- Nøtter
- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten