

# Kaaynes Philly cheese med julepølse



Julepølse kan brukes til veldig mye forskjellig. Prøv Kaaynes "Philly Cheese Sandwich" med Gilde julepølse! Bon appetitt!

1

## Slik gjør du

Begynn med å bland alle ingrediensene til kryddersmøret i en bolle. Del baguetten på langs og smør innsiden med kryddersmøret. Stek i ovnen på 200 grader i 10-15 minutter.

2

## Stek grønnsakene

Varm matolje i en stor stekepanne over middels varme. Tilsett løk og stek til den blir blank. Ha deretter i paprikaen, krydre med salt og pepper, og stek til de er myke og gylne. Ta grønnsakene ut av pannen og sett til side.

3

## **Stek julepølse**

I samme panne, tilsett litt matolje evt. smør, og stek de skivede medisterpølsene til de er godt brunet på begge sider.

4

## **Lag ostesaus**

Smelt smøret i en liten kjele og tilsett hvetemel og stek i et par minutter for å fjerne melsmaken. Visp inn melken, krydder og bland godt. Når sausen tykner tilsetter du osten og blander godt til den er smeltet.

5

## **Montér sandwichen**

Smør den nedre delen av baguetten med ostesaus. Dekk med noen salatblader, og ha på løk og paprikablandingen. Så har du på mer ostesaus og legger på flere skiver med den stekte julepølsa, og topper med jalapenos.

Legg på topplokket og nyt!

Bon apetitt fra Kaayne og den norske bonden!

## Ingredienser

### Du trenger

Julepølse	400 g (1 pk)
Baguette	1 stk
Paprika	1 stk
Grønn paprika	1 stk
Gul løk	1 stk
Crispissalat	1 stk
Jalapeños	1 glass
Salt & Pepper	

### Ingredienser til kryddersmør

Romtemperert smør	3 ss
Hvitløksfedd	2 stk
Salt	1/2 ts
Pepper	1/2 ts
Paprikapulver	1 ts
Kajennepepper	1/2 ts

### Ostesaus

Cheddar	200 g (revet)
Helmelk	3 dl
Hvetemel	2 ss
Smør	2 ss
Paprikapulver	1 ts
Kajennepepper	1 ts
Pepper	1/2 ts

## Allergener

Melkeprotein inkl laktose

- Gluten