

## #4 Hagle



For deg som elsker kjøtt er haglepølsa en vinner - to wienere lagt som enten sideligger eller overligger. Topp med rekesalat og gressløk for et ekstra smell i smaksløkene!

1

### Lag rekesalat (kan sløyfes)

Begynn med å hardkoke egget og la det bli avkjølt. Deretter kan det deles i små biter og blandes med reker, majones, dill og lime. Smak til med sennep, salt og pepper.

2

### Kok opp vann

Kok opp vann i en stor kjele. Når vannet koker trekker du kjelen til side og skruer av varmen.

### 3

#### Trekk pølsene i det varme vannet

Åpne pøsepakken rett før pølsene skal legges i vann. Pass på at vannet ikke koker når pølsene legges oppi. De skal ligge og trekke i ca. 10 minutter.

### 4

#### Legg to pølser i hver lompe og topp med gressløk

For en ekte haglepølse må du ha to pølser i lompa - enten som en sideligger eller overligger. Legg på rekesalat og topp med hakket gressløk. Vel bekomme, fra den norske bonden!

#### Ingredienser

##### Du trenger

Wienerpølser

|        |  |
|--------|--|
| Lomper |  |
|--------|--|

##### Rekesalat

PRIOR egg 1 stk

|       |      |
|-------|------|
| Reker | 50 g |
|-------|------|

Majones 50 g

|      |      |
|------|------|
| dill | 1 ts |
|------|------|

Lime 0,25 stk

|        |  |
|--------|--|
| Sennep |  |
|--------|--|

Salt & Pepper

##### Topping

Hakket gressløk

#### Allergener

- Gluten
- Egg
- Skalldyr
- Sennep