

Oppskrift

# "Monte Frank" med Røkt Bratwurst og Salsiccia med potetsalat og sprøstekt løk



1

Potetsalat

Bland majones, rømme og sennep i en bolle. Del poteten i små terninger og vend inn i majonesblandingen. Finhakk vårløk og cornichons og bland inn.

**2**

## **Dijonnaise**

Bland majones og sennep.

**3**

## **Røkt Bratwürst og Salsiccia**

Snitt pølsene og stek/ grill dem gjennomvarme.

**4**

## **Monte Frank**

Del bagetten i 4 og ta ut litt av brødinnsiden. Fyll med litt ketsjup og Dijonnaise.

Stikk inn en pølse i hver bit og ha på mer ketsjup og Dijonnaise.

Server gjerne med potetsalat og sprøstekt løk.

## Produkter i denne oppskriften

Røkt Bratwurst 75g 2x2,25kg Fr Enh



Salsiccia 75g 2x2,25kg Fr Enh



## Ingredienser

Gilde Røkt Bratwurst 4 stk

Gilde Salsiccia 4 stk

Bagett 1 stk

### Potetsalat

Majones 2 ss

Lettrømme 2 ss

Dijonsennep 1 ts

Kokt potet 200 g

## Potetsalat

### Til servering

#### Dijonnaise

Cornichons

2 stk

Vårløk

1 stk

### Til servering

Sprøstekt løk

Ketsjup

#### Dijonnaise

Majones

4 ss

Dijonsennep

1 ss