

Oppskrift

Røkt bratwurst med sommersalat og pepperrotkrem



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

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

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

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

Produkter i denne oppskriften

Røkt Bratwurst 75g 2x2,25kg Fr Enh



Ingredienser

Gilde Røkt Bratwurst	6 stk
Grønne epler	2 stk
Agurk	1 stk
Nykål	300 g
Stangselleristilker	2 stk
Fennikel (liten)	1 stk
Bladpersille	1 potte
Eplesidereddik	3 ss
Hvitt sukker	2 ss
Olivenolje	3 ss
Salt	1 ts
Hasselnøtter	1 dl
Rømme	2 dl
Pepperrot på tube	etter smak
Pølsebrød	6 stk