

SENSATIONAL HOTDOG MED SURKÅL, SYLTEDE AGURKER OG STEGTE LØG

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Sensational Sausage (2 pølser)

100 g surkål/sauerkraut (kan købes eller laves hjemmelavet)

2 syltede agurker

1 rødløg

Salatblade

Sennep

Baguette eller andet brød efter eget valg

SERVING  2 SERVERING

VARIGHED  20 MIN

SVÆRHEDSGRAD  LET

Prøv vores udgave af en vegetarisk hotdog med syrlige ingredienser fra surkål og syltede agurker. Den er perfekt til grill-menuen, sportsbegivenheden eller fødselsdagsfejringen. Velbekomme!

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Lav surkålen

Hvis du vil, kan du koge surkålen i ca. 15 minutter, så den bliver blødere, men ukogt surkål er også meget velsmagende og sprød!

2. Steg løgringene

Skær løgene i halve ringe og steg i lidt olie, indtil den er let brunet. Skær de syltede agurker og vask salaten.

3. Steg eller grill de vegetariske pølser

Opvarm panden eller grillen og tilbered Sensational Sausage i ca. 8 minutter indtil brun. Ellers se pakken for instruktioner.

4. Saml og nyd din hotdog!

Skær baguette i halve og grill indersiden på panden eller grillen. Tilføj sennep, salatblade, stegte løg, syltede agurker og sauerkraut. Tilsæt til sidst pølsen og nyd din hotdog!

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)