



Jule Hotdog Deluxe



2 personer



45 minutter



December 2023

Ingredienser:

300 gr medister (gerne julemedister)
2 brioche pølsebrød
friterede skalotteløg
smør
salt/peber

Sennepsmayonnaise:

150 gr stærk sennep (gerne grov)
100 gr mayonnaise

Spidskåls-slaw:

2 spsk hvidvinseddike
2 spsk olie
1 spsk honning
salt/peber
200 gr lilla spidskål
50 gr forårsløg
1 bundt dild
1 æble

Start med at koge din medister i 15 minutter. Imens den koger, blander du din sennepsmayo, og stiller den på køl. Kom den evt. i en sprøjtepose, så du kan anrette som på billedet.

Dernæst river du spidskål og æble fint (evt. på et mandolinjern), og slicer dild og forårsløg fint. Bland det hele i en skål sammen med olie, hvidvinseddike og honning - og smag til med salt og peber. Lad det trække på køl.

Tag nu din medister op og opvarm en pande med rigeligt smør. Skær medisteren i stykker, der passer på længden af dit pølsebrød, og prik den på hver side, så den ikke sprækker under stegning. Steg den cirka 5 minutter på hver side og giv også enderne, så de er sprøde.

Anret nu medisteren i dine opvarmede pølsebrød, dryp sennepsmayonnaisen over, og top af med spidskåls-slaw og friterede skalotteløg. (Opskrift på friterede skalotteløg, finder du i Septemberkassen).

Velbekomme!

champagneforalle

BUBBLES MATTER