

SKJULTE COCKTAILPØLSER I FAD

10 PERSONER

INGREDIENSER

- 1 kg kartoffelmos
- 700 g Cocktailpølser fjerkræ
- 250 g revet Emmentaler
- 200 g sliced Baguette skinke
- 1 bdt. purløg, hakket
- 10 skiver groft brød
- smør til fadet



FREMGANGSMÅDE

- Smør fadet
- Kom halvdelen af kartoffelmosen i bunden af fadet, henover lægges halve cocktailpølser og den revne emmentaler
- Slut af med et lag af kartoffelmos
- Bag retten i ovnen i 10 minutter ved 250° C
- Skær Baguette skinken i strimler og læg denne på toppen og bag retten til disse ser sprøde ud
- Drys purløg over retten før den serveres med en skive grov brød

ET LILLE TIP

For variation kan Baguette skinke udskiftes med Honning skinke

VARENUMMER:

4948 Cocktailpølser fjerkræ