
Dogs med stegt flæsk og syrlig coleslaw

Det skal du bruge

- 1 pakke flæsk i skiver
- 1 bøtte BBQ rubs
- 1 pakke Irma brioche hotdogbrød
- 1 pakke coleslaw salat
- 1 lille glas drueagurk
- 1 lille gl. sennep
- 1 bøtte aioli
- Frisk persille

Sådan gør du

- Flæsk lægges i ovn airfryer i 22 min. ved 200 gr - alm ovn 220 grader ca. 40 min.
- Lun hotdogbrødet
- Bland aioli med persille og sennep. Blandingen smøres i hotdogbrødet.
- Kom den færdige coleslaw i en skål (gem dressing til en anden dag)
- Kom saft fra drueagurk ned i samt lidt salt, peber, sennep og lidt ekstra persille.
- Blandingen kommes i det lune brød.
- Flæsk deles i 3 og sættes i hotdogbrødet
- Top med drueagurk i skiver

Hvis man nu har lyst til noget andet på en mandag, og man skal jo huske hyggen og grøntsager

Velbekomme



Vi mødes i Brugsen

