

## MEDISTERPØLSE

### BLØD KOST

10 portioner

600 g MAJKEN'S kogte medister uden  
skind  
50 g smør  
50 g olie



### FREMGANGSMÅDE

1. Pak den kogte medister ud af indpakningen
2. Smelt smør og olie på en stegepande, og varm op til middelvarme
3. Steg medisterpølsen gylden og lækker, uden at den danner stegeskorpe

Velbekomme!

TIP: Medisterpølsen kan også serveres kold, eller lunet til 75 grader i kogende vand i tarmen, hvis den for eksempel skal serveres til gule ærter.

	Pr. enhed
Energi	425 kJ
Protein	7,3 g
Fedt	7,1 g
Kulhydrat	2,1 g
Aminosyrescore	2 %

