Gratinert Hot Dog (Pariserpølse)



Ingredienser

0,5 stor baguette (se tips)

Ost- og sennepskrem:
40 g Emmentaler (se tips)
1 ss kremfløte
1 ts sennep
1 ss hakket gressløk
1 ts maldonsalt

Fyll:
3 tykke skiver Emmentaler (se tips)
2 pølser
1 tomat
noen skiver rødløk
40 g Emmentaler (se tips)

Fremgangsmåte

Start med å lage ost- og sennepskremen:
Riv Emmentaler. Bland den revne osten med fløte, sennep, gressløk og litt salt. Rør dette sammen til en tykk krem.

Fylling av baguetten:
Del baguetten på langs (men ikke helt igjennom, slik at den henger sammen i bunnen).

Smør ost- og sennepskremen på innsiden av baguetten i et jevnt lag.

Legg på skivene med Emmentaler.

Ha så i noen tomatskiver og skiver rødløk, og legg i pølsene.

Dekk med revet Emmentaler.

Steking:

Pakk baguetten inn i aluminiumsfolie med skjøten opp (slik at du senere kan åpne opp folien på oversiden).

Stek baguetten midt i ovnen ved 200°C i ca 15 minutter.

Ta baguetten ut av ovnen og åpne opp folien. Øk varmen på ovnen til 225°C.

Stek baguetten videre i 5 - 10 minutter til, helt til du ser at osten oppå pølsene får gyllen farge.

Serveres varm og nystekt!

Tips

♥ Jeg har her brukt en halv stor baguette (ferdigkjøpt). Som du ser fikk jeg ikke plass til 2 hele pølser, men porsjonen blir stor nok for det! □□ Du kan eventuelt dele en stor baguette i tre deler og ha 1 pølse i hver del, og for øvrig doble ingrediensene til fyllet.

♥ Velg deg noen ekstra gode pølser. Det har mye å si for smaken! Det er selvfølgelig ikke noe i veien for å bruke vegetarpølser dersom du vil unngå kjøtt.

♥ Jeg har her brukt Emmentaler, som er en veldig smakfull sveitserost. Fås kjøpt både som hel ost (som jeg river) og som skiver (som jeg bruker inni baguetten). Du kan også bruke andre typer gulost, gjerne med litt ekstra god og kraftig smak (f eks Jarlsberg, ekstra vellagret Norvegia, Edamer osv).

♥ Ikke forveksle denne typen **Gratinert Hot Dog** som serveres i Paris med det danskene kaller for "**French Hot Dog**". I sistnevnte hules pølsebrødet ut i midten slik at pølsen ligger inni brødet og stikker ut i endene. □□

♥ Hvis du heller har lyst på norsk **Pølse i brød**, anbefaler jeg deg å bruke kjempegode, hjemmelagde **Pølsebrød** som du finner oppskrift på her på Det søte liv.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/oppskrift/gratinert-hot-dog-pariserpolse