

Oppvarming av Wienerpølse

1. Sjølve pøsekokaren skal fyllas med vatn opp til "max" merket som er stempla innvendig på ein av sideveggane. Nivået må ikkje synke under "min" merket og må sjekkas i løpet av dagen.
2. Termostatknappen skal stilles inn på ca. 80°C
3. Pølsene leggas først i eine delte behaldaren som har vann opp til rista.
4. Etterfyll tom side med kalde pølser og legg eit pøsepapir opp i denne for å markere at desse ikkje skal brukast enda.
5. Det er viktig først å ta pølser bare frå den eine sida som har dei varmaste pølsene til denne er tom. Ta ein pølsesjekk: Knekk pølsa i to og sjekk at den er varm.
6. Kalde pølser oppbevarast i kjøleskapet.

NB! Ved «stort trykk» varmar du pølsene i kasserolle på kokeplate!

Bakt Potet - framgangsmåte

1. Bland saman 1 boks mais og 1 pose skinke i ein og same boks/bakke.
2. Skjær et snitt på langs i poteta.
3. 1 ss Kryddersmør, la skeia stå i poteta.
4. 1 ss ost
5. 2 ss med mais/skinkeblanding.
6. Eventuelt 1 ss bacon for dei som ønsker det.
7. Bearnaise og dressing står på disken.