



DEVIENS MINISTRE DE LA GRILLCULTURE!

ZUTATEN

Stk Kalbsbratwürste
g Kartoffeln (festkochend)
Stk Frühllauch
Stk Eier
Bund Radieschen
Stk Gurke
L Gemüsebrühe
El. Essig
El. Olivenöl
Prise TL Salz
El. THOMY Dijonsenf

ANWEISUNG

Schritt 1	Faire cuire les œufs pendant dix minutes puis les couper en tranches.
Schritt 2	Faire cuire les pommes de terre dans de l’eau salée et les couper en petits morceaux.
Schritt 3	Mélanger le bouillon, la moutarde, le vinaigre, le poivre et l’huile et verser le mélange sur les morceaux de pommes de terre.
Schritt 4	Couper les radis, le concombre et le poireau primeur en fines rondelles et les incorporer aux pommes de terre.
Schritt 5	Faire frire la saucisse de veau des deux côtés dans une poêle ou sur le gril pendant environ quatre minutes et servir avec la moutarde THOMY.