Oppskrift

Tex-mex - pølsegrateng

Pølsegrateng er en klassisk hverdagsmiddag som hele familien elsker. Prøv denne varianten med tex-mex til taco-fredag!

1

Slik gjør du

Sett ovnen på 220 °C. Kutt løk og pølser i små biter og stek i olje i en stor stekepanne til pølsebitene har fått farge.

2

Brun kjøttdeigen og ta i krydder

Lag litt plass i midten av pannen og brun kjøttdeigen mens den hakkes i biter. Rør alt sammen med tacokrydder og stek i et par minutter.

3

Sett gratengen i ovnen

Skyll av mais og bønner, og vend med salsa og kjøttblandingen. Bland godt og hell alt over i en ildfast form. Dryss over ost og gratiner i ovnen i ca. 10 minutter eller til osten er smeltet.

Server med et dryss av koriander og eventuelt hakket chili.

Trenger du litt crisp kan du servere tortillachips eller en frisk, grønn salat til.

Produkter i denne oppskriften

Prior Kjøttpølse Skinnfri 450g Enh

xNg Kyllingkjøttdeig u/Salt 400g Enh

Ingredienser

Du trenger

Gilde Kjøttpølser	1 pk
PRIOR kyllingkjøttdeig	200 g
Gul løk	0,5 stk
Nøytral olje	2 ss
Tacokrydder	1 pk
Mais	1 boksKidne
Kidneybønner	1 boks
Salsa (ferdig)	2 glass
Revet ost	150 g
Rød chili (finhakket)	2 ssKorian
Koriander	1 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose