



Oppskrift

Grillpølse med colombiansk inspirert tilbehør



Skap en ny vri på det klassiske tilbehøret til grillpølse med denne morsomme oppskriften med colombiansk inspirert tilbehør.

1

Slik gjør du

Varm pølsene på middels varme i en grill eller panne til det er gjennomvarmt. Forvarm ovnen til 200 grader og varm brødet i 2-3 min. Kok opp eggene slik at de er ferdige til pølsene er gjennomvarme.

2

I brødet ha i eggeskivene og pølsen, rømme, ananas, nachochips og chili.

3

Avslutt med en stripe med sennep og korianderblader.

Produkter i denne oppskriften

Grillpølser Kylling/Kalkun 600g Enh

Ingredienser

Du trenger

Grillpølse av kylling og kalkun	4 stk
Pølsebrød	4 stk
Lettrømme	1 dl
Rød Chili	1 stk
Ananas	1 boks (drenerte)
Nacho chips	1 neve (knust)
PRIOR egg	2 stk (Hardkokte og skivet)
Sennep	1 stk
Koriander	1 stk

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep