



Oppskrift

Grillpølse med kremost, råkostsalat og sriracha



Lyst til å prøve et nytt tilbehør til grillpølser? Dette tilbehøret gir masse deilig smak med kremost, råkostssalat og sriracha.

1

Slik gjør du

Varm pølsene på middels varme i en grill eller panne til gjennomvarmet.

2

Forvarm ovnen til 200 grader og varm pølsebrødet i 2-3 min.

3

Smør kremosten i brødet, ha i råkost, myntebladene og legg på en stripe sriracha saus.

Produkter i denne oppskriften

Grillpølser Kylling/Kalkun 600g Enh

Ingredienser

Du trenger

Grillpølse av kylling og kalkun	4 stk
Pølsebrød	4 stk
Snøfrisk	1 dl
Kål	2 dl (finskåret)
Frisk mynte (grovhakket)	0,5 dl
Sriracha-saus	1 stk (i strimler)

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose