



Oppskrift

Grillpølse med rødkål, potetterninger og søt sennep



Skap en ny vri på det klassiske tilbehøret til grillpølse med denne oppskriften med tilbehør av rødkål og potetterninger. Serveres med søt sennep.

1

Slik gjør du

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

2

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

3

Ha i rødkål, potetterninger og pølse.

4

Topp med bladpersille og sennep.

Produkter i denne oppskriften

Grillpølser Kylling/Kalkun 600g Enh

Ingredienser

Du trenger

Grillpølse av kylling og kalkun	4 stk
Liten baguette	4 stk
Rødkål	2 dl (silet)
Poteter	1 stk (hakket i terninger)
Hakket bladpersille	1 dl
Sennep	1 stk (i strimler)

Allergener

- Gluten
- Sennep