



Oppskrift

Pølsegrateng med poteter



Pølsegrateng er en favoritt hos norske barnefamilier. Har du ikke prøvd pølsegrateng til barna bør du prøve. De kommer til å like det!

1

Slik gjør du

Vask og skrell poteter og del i tynne skiver. Kok opp fløte og melk og ha potetene i. Kok til potetene de så vidt er møre. Krydre med salt og pepper.

2

Kok poteter møre

Sett ovnen på 225 °C. Finhakk løk og hvitløk. Del bønner i to, paprika i biter og kjøttpølse i skiver.

3

Stek ingredienser i pannen og legg i form

Fres løk og hvitløk i en varm panne med litt olje til myk. Tilsett paprika og pølseskiver og stek et par minutter til. Vend inn bønner og bland med potet- og fløteblandingen. Ha alt over i en ildfast form og dryss revet ost på toppen.

4

Stek i ovnen

Stek i ovnen i ca. 20 minutter eller til osten er smeltet og gyllen. Server med et dryss friske urter.

Produkter i denne oppskriften

Prior Kjøttpølse Skinnfri 450g Enh

Ingredienser

Du trenger

Gilde Kjøttpølser	600 g
Poteter	500 g
Fløte	2 dl
Melk	2 dl
Salt & Pepper	
Gul løk	1 stk
Hvitløksfedd	1 stk
Bønner (hvite, brune og kidney)	150 g
Paprika	1 stk
Nøytral olje	2 ss
Persille	1 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose