



Oppskrift

7 forskjellige tilbehør til grillpølser



En "vanlig" grillpølse kan nesten nytes med alt mulig av tilbehør. Her viser vi deg 7 forskjellige tilbehør du kan ha til grillpølsa som vi synes smaker utrolig godt!

Tips! Lag ønsket tilbehør før du legger pølsene på grillen

1

Cottage cheese med mais og urter

Bland sammen 2 dl cottage cheese med 1 dl mais og en neve friske urter

2

Søtpotetsalat

Skjær en søtpotet i små terninger og bak i ovnen med litt olivenolje, raspet ingefær og raspet hvitløk til det er gyllent. Ha i en bolle sammen med litt raspet rå gulrot og finhakket mynte. Smak til med salt og pepper

3

Asiatisk agurksalat

Hakk ½ agurk i strimler og ha i 1 ss sesamolje, 1 ss sesamfrø og en neve finhakket koriander.

4

Grillet paprika med parmesan

Grill 1 rød paprika sammen med pølsene til den blir myk og søt. Skjær den så i strimler og server paprikaen på toppen av pølsen med revet parmesan og litt frisk basilikum

5

Grillet tomat

Grill gule cherrytomater sammen med pølsene på grillen. Bland sammen med litt fetaost og frisk finhakket timian

6

Syltet kål og rødløk

Kok opp 3 dl vann med $\frac{1}{2}$ dl eddik og 3ss sukker. Skjær en neve rødkål i tynne strimler. Skjær 2 rødløk i tynne ringer og ha i kasserollen med lag, sammen med kålen. La det trekke uten varme i 20 min.

7

Urterømme

Bland sammen 1 dl rømme med 2 never av din favoritt-urt. Smak til med salt og pepper.

Produkter i denne oppskriften

Grillpølser Kylling/Kalkun 600g Enh

Ingredienser

Du trenger

Pølsebrød 1 pk

Lomper 1 pk

Grillpølse av kylling og kalkun 1 pk

Cottage cheese med mais og urter

Cottage cheese 2 dIM

Mais 1 dl

Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano) 1 neve

Søtpotetsalat

Søtpotet 1 stki

Finrevet ingefær 1 cm

Hvitløksfedd 2 stk

Gulrot 0,5 stk

Finhakked mynte mengde etter ønske

Asiatisk agurksalat

Agurk 0,5 stksesams

Sesamolje 1 ss

Du trenger

Cottage cheese med mais og urter

Søtpotetsalat

Asiatisk agurksalat

Grillet paprika med parmesan

Grillet tomat

syltet kål og rødløk

Urterømme

Koriander

1 neve

Grillet paprika med parmesan

Paprika

1 stk

Parmesan (revet)

1 pk

Basilikum

1 stk

Grillet tomat

Cherrytomater

1 pk

Fetaost

1 blokk

Timian

syltet kål og rødløk

Vann

3 dl

Eddik

0,5 dl

Hvitt sukker

3 ss

Rødkål

1 neve

Du trenger

Cottage cheese med mais og urter

Søtpotetsalat

Asiatisk agurksalat

Grillet paprika med parmesan

Grillet tomat

syltet kål og rødløk

Urterømme

Grillet paprika med parmesan

Grillet tomat

syltet kål og rødløk

Urterømme

Rødløk

2 stk

Urterømme

Rømme

1 dl

Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)

2 never

Salt & Pepper

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose