



Oppskrift

## Pølse med erte- og brokkolimos



Sunn og god turpølse med litt annerledes tilbehør. Pølser fra Prior har mye mindre fett enn vanlige pølser, men er like gode. Test selv!

Ikke putt pølsene opp i termosen når du går på tur. Da sprekker de garantert! Putt de opp i termosen og la de trekke i ca. 10 min før du skal spise.

1

## Lag tilbehøret før du går på tur

Ha ertene i en bolle, press saften av 1 lime over dem og ha i en neve frisk mynte. Kjør det grovt med en stavmikser.

2

## Pakk sammen pølser og tilbehør

Ha i finhakket, rå brokkoli, salt og pepper. Ha med pølsene i sekken og en termos med kokt vann.

Kos deg på turen!

## Produkter i denne oppskriften

Wienerpølse Kylling/Kalkun 520g

## Ingredienser

### Du trenger

Wienerpølser 1 pakke

Lomper 1 pakke

Grønne erter 250 g

Lime 1 stk

Mynte 1 neve

Brokkoli 1 stk

Salt & Pepper

## Allergener

- Gluten