



Oppskrift

## Tex-mex - pølsegrateng



Pølsegrateng er en klassisk hverdagsmiddag som hele familien elsker. Prøv denne varianten med tex-mex til taco-fredag!

1

Slik gjør du

Sett ovnen på 220 °C. Kutt løk og pølser i små biter og stek i olje i en stor stekepanne til pølsebitene har fått farge.

**2**

## **Brun kjøttdeigen og ta i krydder**

Lag litt plass i midten av pannen og brun kjøttdeigen mens den hakkes i biter. Rør alt sammen med tacokrydder og stek i et par minutter.

**3**

## **Sett gratengen i ovnen**

Skyll av mais og bønner, og vend med salsa og kjøttblandingen. Bland godt og hell alt over i en ildfast form. Dryss over ost og gratiner i ovnen i ca. 10 minutter eller til osten er smeltet.

Server med et dryss av koriander og eventuelt hakket chili.

Trenger du litt crisp kan du servere tortillachips eller en frisk, grønn salat til.

## Produkter i denne oppskriften

Prior Kjøttpølse Skinnfri 450g

Ng Kyllingkjøttdeig u/Salt 400g Enh

## Ingredienser

### Du trenger

Gilde Kjøttpølser	1 pk
PRIOR kyllingkjøttdeig	200 g
Gul løk	0,5 stk
Nøytral olje	2 ss
Tacokrydder	1 pk
Mais	1 boksKidne
Kidneybønner	1 boks
Salsa (ferdig)	2 glass
Revet ost	150 g
Rød chili (finhakket)	2 ssKorian
Koriander	1 stk

### Allergener

- Melkeprotein inkl laktose