



Oppskrift

## Grillpølse surret i spekeskinke



Hva med å prøve et nytt tilbehør til grillpølsen?

1

Slik gjør du

Surr spekeskinken rundt pølsene og varm dem på middels varme i en grill til de er gjennomvarme

**2**

Varm brødet i ovnen i 2-3 min i en forvarmet ovn på 200 grader.

**3**

Ha i alle ingrediensene i brødet og ketchup til slutt. Strø på rikelig med bladpersille.

## Produkter i denne oppskriften

Grillpølser Kylling/Kalkun 600g

## Ingredienser

### Du trenger

Grillpølse av kylling og kalkun	4 stk
Pølsebrød	4 stk
Vårløk	2 stk
Gulrot	1 stk
Revet ost	1 dl
Bladpersille	1 dl (uten stilk)
Ketchup	

### Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose