



Oppskrift

Grillpølse surret med røkt kalkunskinke



Skap en ny vri på det klassiske tilbehøret til grillpølse med denne morsomme oppskriften på hvordan du kan servere pølser surret med røkt kalkunskinke pålegg.

1

Slik gjør du

Smør aioli i bunnen av brødet.

2

Legg skinken flat på brødet. Grill pølsen og ha den i brødet. Topp det hele med de øvrige ingrediensene.

3

Ha på basilikum til slutt.

Produkter i denne oppskriften

Grillpølser Kylling/Kalkun 600g

Kalkunfilet Røkt 110g

Ingredienser

Du trenger

Grillpølse av kylling og kalkun	4 stk
Baguette	1 stk (delt i 4)
Røkt kalkunskinke	4 stk
Rød paprika (i strimler)	0,5 stk (strimlet)
Gul Paprika	0,5 stk (strimlet)
Jalapeños	1 glass
Aioli	1 dl
Basilikumblader	1 dl

Allergener

- Gluten
- Egg