



Oppskrift

Grillpølse med paprika, rømme, chilisaus og rødløk



Skap en ny vri på det klassiske tilbehøret til grillpølse med denne morsomme og fargerike oppskriften på hvordan du kan servere pølser med paprika, rømme, chilisaus og rødløk. En smaksbombe.

1

Slik gjør du

Varm pølsene på middels varme i en grill eller panne til gjennomvarmet.

2

Forvarm ovnen til 200 grader og varm brødet i 2-3 min.

3

Legg alle ingrediensene i brødet og legg på pølsen til slutt eller dander på toppen.

4

Topp med timian

Produkter i denne oppskriften

Grillpølser Kylling/Kalkun 600g Enh

Ingredienser

Du trenger

Grillpølse av kylling og kalkun 4 stk

Pølsebrød	4 stk
-----------	-------

Rød paprika 0,5 stk (finhakket)

Gul Paprika	0,5 stk (finhakket)
-------------	---------------------

Rømme 4 ss

Sriracha-saus	2 ss
---------------	------

Rødløk 4 ss

Timian	
--------	--

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose