



Oppskrift

Grillpølser med nanbrød og kikertsalat



Prøv en ny vri på pølsemiddagen med denne retten med grillpølser, nanbrød og kikertsalat. Passer godt til hverdagsmiddagen eller ute på grillen.

1

Slik gjør du

Grill eller stek pølsene i omtrent 5 minutter til de er gjennomvarme.

2

Del avokadoene og fjern sten og skall. Skjær avokadokjøttet i små biter og vend bitene i limesaft. Bland inn kikerter, pesto og grovhakket løk.

3

Server pølsene på lune nanbrød sammen med sprøstekt bacon og kikertsalat.

Produkter i denne oppskriften

Grillpølser Kylling/Kalkun 600g Enh

Ingredienser

Du trenger

Grillpølse av kylling og kalkun 1 pk (8 pølser)

Nanbrød	1 pk
---------	------

Gilde Stjernebacon 8 skiver

Kikertsalat

Avokado 2 stk

Lime	1 stk
------	-------

Hermetiserte kikerter 1 boks

Pesto	1 glassr
-------	----------

Rødløk 0,5 stk

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose