

Oppskrift

Gratinerte grillpølser



OPPSKRIFT

Gratinerte grillpølser

GILDE GRILLPØLSE
PØLSEBRØD
LØK, EP
CHEDDAR
KARR
BACON
SYLTET AC
SALSA

Gratinerte grillpølser er en litt annerledes måte å servere pølser på.

1

Slik gjør du

Legg pølsebrødene med pølser i en ildfast form tett i tett, slik at de ikke faller.

2

Lag forskjellig tilbehør

Curry Grill: Fordel hakket eple og reven ost på de 4 pølsene, dryss over litt karri.

Salsa Grill: Fordel hakket løk, salsa og ost på de fire pølsene. Legg på litt chili om ønskelig.

Cheddar og Bacon Grill: Fordel ketchup og sennep i bunnen av pølsebrødet, fordel bacon-skivene og osten på de 4 pølsene, topp det hele med litt sylteagurk.

3

Gratiner pølsene i ovnen

Gratiner pølsene på 225 °C til osten er gylden, ca 10 minutter.

Ingredienser

Currygrill

Grillpøser	4 stk
Pølsebrød	4 stk
Gul løk	3 ss
Eple	3 ss
Ost	4 never
Karri	4 dryss (1 per pølse)

Salsagrill

Grillpølser	4 stk
Pølsebrød	4 stk
Gul løk	3 ss
Salsa (ferdig)	4 ss
Revet ost	4 never
Rød Chili	1 dryss

Cheddar- og bacongrill

Grillpølser	4 stk
Pølsebrød	4 stk
Gul løk	3 ss
Gilde Stjernebacon	1 pk
Sennep	
Ketchup	
Revet ost	4 never
Sylteagurk	

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose

- Sennep