

Oppskrift

Ostepølser på flettede pølsebrød med salsa og guacamole



Ostepølser er og blir en norsk folkefavoritt! Med salsa og guacamole blir det en meksikansk smaskombinasjon du kanskje ikke har smakt før?

1

Slik gjør du

Rull ut pizzadeigen og del den på midten. Del den så i 4 eller 8 biter alt ettersom hvor store eller små brød du ønsker - deretter strimler du en og en bit i 6 strimler som henger sammen øverst. Disse lager du 2 fletter av som samles nederst slik at du får pølsebrød. Du kan enten legge på pølsene og steke de i ovnen sammen med brødene slik at de blir stekt sammen, eller du steker pølsene i panne med litt smør mens brødet steker i ovnen. Ca 10-15 min på 200 grader.

Tips! Ha gjerne litt urter og hakket hvitløk over. Ønsker du en gylden overflate pensler du brødene med litt egg.

2

Lag guacamole

Mos avokado i en bolle med gaffel og ha i hakket hvitløk, limesaft, salt og pepper og lettrømme. Du kan kjøre den slett med stavmikser hvis du ønsker det, eller behold den litt chunky.

3

Lag salsa

Del tomater og rødløk i små terninger og ha i finhakket hvitløk, chili og olje. Smak til med salt.

Server ostepølsene på flettebrød med guacamole, salsa og eventuelt litt ekstra chili, og topp med koriander og lime. Enkelt og godt!

Ingredienser

Du trenger

Grillpølser 8 stk

Ferdig pizzabunn 1 stk

Guacamole

Modne avokado 2 stk

Lime (saften) 1 stk

Du trenger

Guacamole

Salsa

Hvitløksfedd 1 stk

Lettrømme 2 ss

Salsa

Tomater 2 stk

Rødløk 1 stk

Hvitløksfedd 1 stk

Rød Chili 1 stk

Olivenolje

Salt & Pepper

Koriander 1 dryss

Lime 1-2 båter

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose