

Oppskrift

Grillede ostepølser med grillet nykål og potetsalat



Grillede ostepølser med grillet nykål og potetsalat er kanskje en annen måte du er vant til å spise ostepølser på, men vi lover at du kommer til å like det.

1

Slik gjør du

Fyr opp grillen og lag den deiligste sommermiddag!

Kok småpoteter møre i salt vann og miks de med salsa verde. Har du aldri laget dette så vil det bli en ny favoritt! Finhakk hvitløk og bladpersille og miks dette med saften av sitron, god olivenolje og kapers. Ha i litt salt hvis du ønsker. Verdens beste potetsalat!

2

Del opp kål og legg på grillen

Del nykål i båter og legg de på grillen sammen med pølsene. Grill de til kålen faller litt sammen og pølsene er klare.

3

Lag fetaostkrem

Smuldre fetaost i en bolle og vend inn creme fraiche. Server pølsene med grillet nykål, potetsalat, fetaostkrem og hakkede urter. Nydelig!

Ingredienser

Du trenger

Grillpølser	8 stk
Kål	1 stk
Små poteter	16 stk
Salsa verde	
Olivenolje	1 dl
Sitron (saften)	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Bladpersille	1 neve
Kapers	0,5 glass

Fetaostkrem

Fetaost	1 blokk
Crème fraîche	0,5 beger
Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)	1 neve

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose