

Grillede chorizo med coleslaw, grilletmais og bbq saus



Chorizo er en pølse for de som liker litt ekstra smak og krydder. Passer perfekt på grillen. Tips for at pølsen ikke skal sprekke er å stikke små hull i skinnet med tannpirker eller gaffel før du legger de på grillen.

1

Slik gjør du

Fyr opp grillen og grill pølsene. Imens lager du coleslaw.

2

Coleslaw

Strimle nykål, sukkererter og beter og rasp squash. Rør inn creme fraiche, sitronsaft og gressløk. Smak til med salt og pepper.

3

Servør

Server pølsene i brød med fresh coleslaw og bbq saus med litt hakket chili for ekstra smak.

Tips! Lag gjerne dobbel mengde coleslaw for den er god til all slags grillmat!

Ingredienser

Du trenger

Grillpølser	8 stk
-------------	-------

Pølsebrød	8 stk
-----------	-------

Coleslaw

Nykål	1/4 stk
-------	---------

Sukkererter	15 stk
-------------	--------

Rødbeter	2 stk
----------	-------

Squash	1/4 stk
--------	---------

Crème fraîche	0,5 beger
---------------	-----------

Sitron (saften)	0,5 stk
-----------------	---------

Salt & Pepper

Hakket gressløk	
-----------------	--

BBQ-saus

Rød Chili	0,5 stk
-----------	---------

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep