

Oppskrift

Jalapeño og ostepølser med mangosalsa



Pølsemakerens beste Jalapeño og ostepølser med grillet ananas i skiver, mais med limesmør, vårløk og salsa med ananas, mango, chili, koriander og ingefær.

1

Slik gjør du

Del opp ananas i 2 deler. Den ene skjærer du i tykke skiver som skal grilles, og den andre delen skjærer du i små terninger.

2

Lag salsa

Ha ananasterningene i en bolle. Skrell mango og del den opp i små terninger og ha dem sammen med ananasbitene. Finhakk chili og koriander og ha det oppi sammen med raspet ingefær. Sett kjølig. Mos sammen limeskall, limesaft og smør i en bolle. Smak til med litt salt.

3

Grill og server

Grill pølser, ananasskiver og mais til de er gylne. Server pølser i pølsebrød og topp med frisk salsa. Grillet mais med limesmør som tilbehør er nydelig til pølsene, og de grillede ananas-skivene gir god sødme til pølsene med litt kick!

Vel bekomme, fra Lasse og den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde Pølsemakerens beste Jalapeño og ostepølse	9 stk
Ananas	0,5 stk
Mango	1 stk
Rød Chili	1 stk
Koriander	1 neve
Finrevet ingefær	10 g
Maiskolber	4 stk
Vårløk	1 bunt
BBQ-saus	2 dl

Du trenger

Lime	1 stk
Smør	200 g
Pølsebrød	9 stk

Allergener

- Sennep
- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten