

#22 Grillpølse med surret spekeskinke, vårløk, ost og bladpersille



Hva er bedre enn pølse? Hva med pølse surret i spekeskinke?? Vel bekomme!

1

Slik gjør du

Surr spekeskinken rundt pølsene og varm på middelsvarme i en grill eller panne til gjennomvarmet.

2

Varm brødet i ovnen i 2-3 min i en forvarmet ovn på 200 grader. Eventuelt kan du varme brødet på grillen, men pass på så det ikke brenner seg!

3

Ha i alle ingrediensene i brødet og ketchup til slutt. Strø på rikelig med bladpersille.

Ingredienser

Du trenger

Grillpølser	4 stk
Pølsebrød	4 stk
Spekeskinke	4 stk
Vårløk	2 stk (strimlet)
Gulrot	1 stk (revet)
Revet ost	1 dl
Bladpersille	1 dl (uten stilk)
Ketchup	

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose