

Oppskrift

Grillpølse med colombiansk tilbehør



Pølser er noe av det mest anvendelige du finner i kjøleskapet. Pølser kan kuttes opp og brukes i alt, og likeledes kan alt brukes som garnityr på pølsa. Prøv denne smakfulle varianten med colombiansk tilbehør!

1

Stek pølsene

Varm pølsene på middels varme i en grill eller panne til gjennomvarme.

2

forvarm brødet

Forvarm ovnen til 200 grader og varm brødet i 2-3 min.

3

Legg alt i pølsebrødet

Ha eggeskivene og pølsen i brødet. Deretter rømme, ananas, nachochips og chili.

4

Topping

Avslutt med en stripe med sennep og korianderblader.

Ingredienser

Du trenger

- Grillpølser 4 stk
- Pølsebrød 4 stk
- Lett Rømme 1 dl
- Rød Chili 1 stk
- Ananas 1 boks
- PRIOR egg
- Koriander
- Nacho chips 1 pk

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Egg