

**Oppskrift**

# **Grillpølse med tyrkisk tilbehør**



Prøv denne enkle pølseretten med tyrkisk tilbehør. Rask og god mat, når du heller vi følge med på kampen.

# 1

## Slik gjør du

Grill pølsene på middels varme i en grill eller panne til de er gjennomvarme.

# 2

## Varm pølsebrødene

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

# 3

## Dandér pølsa

Smør kremosten i brødet, ha i råkost, myntebladene og dryss på med chili eller en stripe sriracha saus.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

## Ingredienser

### Du trenger

Gilde Grillpølser 1 pk (10 stk)

Pølsebrød 10 stk

Kremost naturell 2 dl

Kål 3 dl

Finhakket mynte

Rød Chili 2 stk

Sriracha-saus

## Allergener

- Gluten