

Grillpølse med spansk tilbehør



Prøv denne enkle pølseretten med spansk tilbehør til kampen.

1

Slik gjør du

Svøp spekeskinken rundt pølsene og varm på middelsvarme i en grill eller panne til de er gjennomvarme.

2

Varm pølsebrødene

Varm brødet i ovnen i 2-3 min i en forvarmet ovn på 200 grader.

3

Dandér

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

Ingredienser

Du trenger

Pølsebrød	10 stk
Gilde Grillpølser	1 pk (10 stk)
Gilde familiens spekeskinke	10 skiver
Vårløk	4 stk
Gulrot	2 stk
Revet ost	2 dl
Hakket bladpersille	2 dl
Ketchup	

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose