

Ostepølser med ovnsbakt harissablomkål og kikertsalat.



Ostepølser er og blir en norsk folkefavoritt. Prøv denne oppskriften!

1

Slik gjør du

Del blomkål i skiver slik at du får vakre trær av grønnsaken. Pannestek de i litt olje til gyldne. Smør de med Harissa paste og legg de på et stekebrett. Stek i ovn i ca 10 min på 200 grader eller til møre.

2

Snitt pølsene og stek i smør eller olje til de er gyldne og gjennomvarme.

3

Stek kikerter i stekepanne med olje og knuste kvitløksfedd et par minutter, vend så inn spinat og server kikertsalaten med harissaglazed blomkål. Topp med ostepølser, litt tahini og hakket persille eller koriander. Pølser med ny vri!

Ingredienser

Du trenger

Grillpølser	8 stk
Olje	1 ss
Blomkål	1 stk
Harissa	1 glass med Harissa paste
Kikerter (boks)	1 boks
Spinat	1 pose
Hvitløksfedd	2 fedd
Sitron (saften)	0,5 stk
Tahinipaste	1 glass
Bladpersille	
Koriander	

Allergener

- Sesamfrø