

#37 Kremet Go' & Magrere pøsegryte



Dette er en av favoritt pøse-oppskriftene til Desiree Andersen. [Les hennes test av Gilde Go' & mager grillpølser.](#)

1

Slik gjør du

Hakk opp pølsene og grønnsakene i små biter. Stek løken til den er blank. Tilsett deretter paprika, squash og pølser.

2

Hell over crème fraîche, tomatpure, ketchup og krydder. Gi det hele et oppkok og hell maisen opp i gryten rett før servering.

Topp gjerne med basilikum.

Vel bekomme!

Ingredienser

Du trenger

Go'& magrere grillpølse	1 pk
Gul løk	1 stk
Rød paprika	1 stk
Squash	1 stk
Mais	1 liten boks
Crème fraîche	1 beger
Tomatpurè	2 ss
Ketchup	2 ss (sukkerfri)
Paprikapulver	1 ss
Salt & Pepper	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose