

Image not found or type unknown



Oppskrift

Gratinerte grillpølser

Image not found or type unknown



1

Legg pølsebrødene med pølser i en ildfast form tett i tett, slik at de ikke faller.

2

Curry Grill: Fordel hakket eple og reven ost på de 4 pølsene, dryss over litt karri.

Salsa Grill: Fordel hakket løk, salsa og ost på de fire pølsene. Legg på litt chili om ønskelig.

Cheddar og Bacon Grill: Fordel ketchup og sennep i bunnen av pølsebrødet, fordel bacon-skivene og osten på de 4 pølsene, topp det hele med litt sylteagurk.

3

Gratiner pølsene på 225 °C til osten er gylden, ca 10 minutter.

Produkter i denne oppskriften

Stjernebacon Tørrsaltet 105g

Image not found or type unknown

21v gkajcs

Grillpølse 600g Enh

Image not found or type unknown

M5vfk127r7

Ingredienser

Currygrill

Grillpøser	4 stk
Pølsebrød	4 stk
Løk	3 ss
Eple	3 ss
Ost	4 never
Karri	4 dryss (1 per pølse)

Salsagrill

Grillpølser	4 stk
Pølsebrød	4 stk
Løk	3 ss
Salsa (ferdig)	4 ss
Revet ost	4 never
Rød Chili	1 dryss

Cheddar- og bacongrill

Grillpølser	4 stk
Pølsebrød	4 stk
Løk	3 ss
Bacon	1 pk
Sennep	
Ketchup	
Revet ost	4 never
Sylteagurk	

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Paprika
- Sennep