

Image not found or type unknown



Oppskrift

Grillede chorizo med coleslaw, grilletmais og bbq saus

Image not found or type unknown



1

Slik gjør du

Fyr opp grillen og grill pølsene. Imens lager du coleslaw.

2

Coleslaw

Strimle nykål, sukkererter og beter og rasp squash. Rør inn creme fraiche, sitronsaft og gressløk. Smak til med salt og pepper.

3

Server pølsene i brød med fresh coleslaw og bbq saus med litt hakket chili for ekstra smak.

Tips! Lag gjerne dobbel mengde coleslaw for den er god til all slags grillmat!

Ingredienser

Du trenger

Grillpølser 8 stk

Pølsebrød 8 stk

Coleslaw

Nykål 1/4 stk

Du trenger

Coleslaw

Sukkererter	15 stk
Rødbeter	2 stk
Squash	1/4 stk
Crème fraîche	0,5 beger
Sitron (saften)	0,5 stk
Salt & Pepper	
Hakket gressløk	
BBQ-saus	
Rød Chili	0,5 stk

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep