

Oppskrift

Ostepølse i minitortillas med mangosalsa og srirachamajones



Ostepølse er en folkefavoritt i Norge. Prøv norske ostepølser med meksikansk tilbehør. Stikk små hull med en tannpirker i pølsa, så slipper den å sprekke på grillen.

1

Slik gjør du

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

2

Mangosalsa

Del mango i små terninger og miks det med bønner, hvitløk, chili og saften av lime.

3

Fyll tortillas

Strimle hjertesalat eller isbergsalat og legg tortillaene litt på grillen før du fyller de med salsa, salat og grillete pølser.

4

Sérver

Topp med srirachamajones og koriander.

Pølsetaco på sitt beste!

Ingredienser

Du trenger

Ostepølse	8 stk
Tortillalefser	8 stk (små lefser)

Mangosalsa

Mango	1 stk
Hermetiske sorte bønner (black beans)	1 boks

Du trenger

Mangosalsa

Srirachamajones

Resten av tilbehøret

Hvitløksfedd 1 stk

Rød Chili 1 stk

Lime (saften) 1 stk

Srirachamajones

Majones 1 dl

Sriracha-saus 1 ss

Resten av tilbehøret

Hjertesalat 1 stk (finstrimlet)

Koriander

Allergener

- Gluten
- Egg