Oppskrift

Chili- og ostepølse med melon og avokadosalat

Oppskrift med chili- og ostepølse toppet med asiatisk vinaigrette. Lett å lage og ferdig på ca. 20 minutter.

1

Slik gjør du

Rist peanøttene over middels lav varme i en tørr stekepanne, grovhakk dem og legg dem til side.

2

Stek pølsene

Skjær pølsene i skiver og stek dem til de har fått en fin stekeskorpe.

3

Lag dressing / vinaigrette

Rør sammen eddik, fish sauce og sukker i en liten bolle. Når sukkeret er oppløst tilsetter du skivet jalapeño og finrevet ingefær. La dressingen hvile.

4

Lag avocadosalat

Skjær avokado, melon og agurk i grove biter/terninger og finhakk mynten. Vend alt sammen og topp med noen av peanøttene. Pølsene serveres med salaten, peanøtter, vinaigretten og med noe godt brød.

Ingredienser

Du trenger	
Gilde pølsemakerens beste chili og ost	3 stk
Peanøtter	1 neve
Landbrød	1 stk
Asiatisk vinaigrette	
Hvitvinseddik	6 ss
Fish sauce	1 ts
Brunt sukker	1 ts

Du trenger

Asiatisk vinaigrette

Avocadosalat

Jalapeño	1 stk (hel)
Finrevet ingefær	2 cm (uten skall)

Avocadosalat

Avokado	2 stk
Galiamelon	0,5 stk
Agurk	0,5 stk
Mynte	1 neve

Allergener

- Peanøtter
- Gluten
- Fisk