

Oppskrift

Chorizo med sommersalat



Deilig Chorizo med lett sommersalat!

1

Slik gjør du

Del opp tomater, nektarin og rødløk i skiver eller mindre biter. Riv mozzarella i biter. Ha alt på et stort fat sammen med basilikum.

2

Lag smaksrik olivenolje

Lag en smaksrik olivenolje med litt sitronsaft og sitronskall.

3

Grill pølser, sitron og landbrød

Grill eller stek pølser. Ha gjerne delte sitroner og landbrødskivene litt på grillen også. Sitronene skviser du over salaten for ekstra søtlig syre og spennende smak.

4

Servér pølser

Server chorizo på toppen av den deilige sommersalaten sammen med aioli og sitronolje.

Vanlige pølsebrød eller lomper fungerer også fint.

Vel bekomme, fra pølsemaker Lasse og den norske bonden!

Tips! Ønsker du å toppe pølsene med salaten lager du en mer finkuttet salat.

Ingredienser

Du trenger

Gilde pølsemakerens beste Chorizo 6 stk

Du trenger

Tomater	500 g
Nektarin	2 stk
Rødløk	1 stk
Fersk mozzarella	2 stk
Sitron	1 stk
Olivenolje	0,5 dl
Landbrød	4 skiver
Pølsebrød	6 stk

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten