

Oppskrift

Chili- og ostepølse med søtpotet, ruccola og humus



**65 %
MINDRE
PLAST**

Gi

Søtpotet til chilli- og ostepølse er så godt og harmonerer veldig bra! Prøv denne enkle oppskriften på grillen.

1

Slik gjør du

Sett ovnen på 220 grader. Skrell søtpoteten og skjær den i små terninger som legges i en ildfast form. Finhakk chili og hvitløk og ha oppi. Ha over olje, salt og pepper. Stek i ovnen i ca. 20 min.

2

rasp ost og bland salat

Del opp osten i små flak eller rasp den grovt. Når søtpoteten er ferdig, blander du i ruccola og hakkede hasselnøtter.

3

Grill pølser og fersken

Grill eller stek pølser og delt fersken. Server ost og chili- pølsene i pølsebrød sammen med søtpotetmiksen. Topp med ost! Server med grillet fersken og hummus til.

Vel bekomme, fra Lasse og den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Gilde pølsemakerens beste chili og ost	6 stk
Søtpotet	1 stk
Rød Chili	1 stk
Hvitløksfedd	4 stk
Olje	2 ss
Salt & Pepper	
Ruccola	50 g
Hasselnøtter	1 dl
Revet ost	50 g
Hummus	2 dl (ferdig)
Fersken	2 stk

Allergener

- Nøtter
- Melkeprotein inkl laktose
- Sesamfrø