Oppskrift

#60 Pølse surret i røkt kalkunskinke med paprika, løk og jalapeños

Pølser er noe av det mest anvendelige du finner i kjøleskapet. Pølser kan kuttes opp og brukes i alt, og likeledes kan alt brukes som garnityr på pølsa. Prøv denne smakfulle varianten med kalkunskinke, paprika, løk og og jalapeños!

1

Smør ut aiolien i bunnen av brødet.

2

Smør ut aiolien i bunnen av brødet.

3

Ha på basilikum til slutt.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

Ingredienser

Du trenger

Grillpølser	4 stk
Røkt kalkunskinke	4 stk
Baguette	4 stk (Delt på midten)
Rødløk	0,5 stk
Rød paprika	0,5 stk
Gul Paprika	0,5 stk
Jalapeños	0,5 glass
Aioli	1 dl
Basilikumblader	

Allergener

- Gluten
- Egg