

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Grillpølse med surret spekeskinke, vårløk, ost og bladpersille

Image not found or type unknown



Hva er bedre enn pølse? Hva med pølse surret i spekeskinke?? Vel bekomme!

## 1

### Slik gjør du

Surr spekeskinken rundt pølsene og varm på middelsvarme i en grill eller panne til gjennomvarmet.

## 2

Varm brødet i ovnen i 2-3 min i en forvarmet ovn på 200 grader. Eventuelt kan du varme brødet på grillen, men pass på så det ikke brenner seg!

## 3

Ha i alle ingrediensene i brødet og ketchup til slutt. Strø på rikelig med bladpersille.

## Ingredienser

### Du trenger

Grillpølser 4 stk

Pølsebrød 4 stk

Spekeskinke 4 stk

Vårløk 2 stk (strimlet)

Gulrot 1 stk (revet)

**Du trenger**

Revet ost 1 dl

Bladpersille 1 dl (uten stilkk)

Ketchup

**Allergener**

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose