

Image not found or type unknown



Oppskrift

Grillpølse med colombiansk tilbehør

Image not found or type unknown



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 colombiansk tilbehør!

1

Varm pølsene på middels varme i en grill eller panne til gjennomvarme.

2

Forvarm ovnen til 200 grader og varm brødet i 2-3 min.

3

I brødet ha i eggeskivene og pølsen, så rømme, ananas, nachochips og chili.

4

Avslutt med en stripe med sennep og korianderblader.

Ingredienser

Du trenger

Grillpølser 4 stk

Pølsebrød 4 stk

Du trenger

Lett Rømme 1 dl

Rød Chili 1 stk

Ananas 1 boks

Prior egg

Koriander

Nacho chips 1 pk

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Egg