

Image not found or type unknown



Oppskrift

7 forskjellige tilbehør du kommer til å elske på grillpølsene i sommer

Image not found or type unknown



En "vanlig" grillpølse kan nesten nytes med alt mulig av tilbehør. Her viser vi deg 7 forskjellige tilbehør du kan ha til grillpølsa som vi synes smaker utrolig godt!

Tips! Lag ønsket tilbehør før du legger pølsene på grillen ???

1

Cottage cheese med mais og urter

Bland sammen 2 dl cottage cheese med 1 dl mais og en neve friske urter

2

Søtpotetsalat

Skjær en søtpotet i små terninger og bak i ovnen med litt olivenolje, raspet ingefær og raspet hvitløk til det er gyllent. Ha i en bolle sammen med litt raspet rå gulrot og finhakket mynte. Smak til med salt og pepper

3

Asiatisk agurksalat

Hakk ½ agurk i strimler og ha i 1 ss sesamolje, 1 ss sesamfrø og en neve finhakket koriander.

4

Grillet paprika med parmesan

Grill 1 rød paprika sammen med pølsene til den blir myk og søt. Skjær den så i strimler og server paprikaen på toppen av pølsen med revet parmesan og litt frisk basilikum

5

Grillet tomat

Grill gule cherrytomater sammen med pølsene på grillen. Bland sammen med litt fetaost og frisk finhakket timian

6

Syltet kål og rødløk

Kok opp 3 dl vann med ½ dl eddik og 3ss sukker. Skjær en neve rødkål i tynne strimler. Skjær 2 rødløk i tynne ringer og ha i kasserollen med lag, sammen med kålen. La det trekke uten varme i 20 min.

7

Urterømme

Bland sammen 1 dl rømme med 2 never av din favoritt-urt. Smak til med salt og pepper.

Ingredienser

Du trenger

Pølsebrød 1 pk

Lomper 1 pk

Grillpølse av kylling og kalkun 1 pk

Cottage cheese med mais og urter

Cottage cheese 2 dIM

Mais 1 dl

Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano) 1 neve

Søtpotetsalat

Søtpotet 1 stki

Finrevet ingefær 1 cm

Du trenger

Cottage cheese med mais og urter

Søtpotetsalat

Asiatisk agurksalat

Grillet paprika med parmesan

Grillet tomat

syltet kål og rødløk

Urterømme

Hvitløksfedd	2 stk
Gulrot	0,5 stk
Finhakket mynte	mengde etter ønske

Asiatisk agurksalat

Agurk	0,5 stksesams
Sesamolje	1 ss
Koriander	1 neve

Grillet paprika med parmesan

Paprika	1 stk
Parmesan (revet)	1 pk
Basilikum	1 stk

Grillet tomat

Cherrytomater	1 pk
Fetaost	1 blokk
Timian	

syltet kål og rødløk

Vann	3 dl
Eddik	0,5 dl
Sukker	3 ss
Rødkål	1 neve
Rødløk	2 stk

Urterømme

Rømme	1 dl
Hakkede urter (f.eks. timian, persille og oregano)	2 nevers
Salt & Pepper	

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Paprika