



Oppskrift

Wienerpølse med salsa og avokado



Hva med å prøve noe nytt tilbehør på wienerpølsa? Salsa og avocado er en uslåelig kombinasjon og smaker veldig godt på pølser.

1

Begynn med å trekke pølsene

Trekk pølsene i ferdig kokt kokende vann i ca 10 minutter.

2

Salsa

Del tomater i små terninger og ha det i en skål sammen med finhakket chili og gressløk.

Rør inn olje og litt salt og pepper. Vend inn oppkuttete tomater.

3

Resten av tilbehøret

Kutt rødløk i små båter og avokado i skiver.

Finhakk hjertesalat og rør inn litt sitronsaft og hvitløk i lettrømme.

Vel bekomme, hilsen PRIOR.

Produkter i denne oppskriften

Wienerpølse Kylling/Kalkun 520g

Ingredienser

Du trenger

Wienerpølser 1 pk

Lomper 1 pk

Salat 1 stk

Avokado 2 stk

Rødløk 1 stk

Finhakket gressløk 1 neve

Rød Chili 1 stk

Olivenolje 1 ss

Allergener

- Gluten