



Oppskrift

Wienerpølse med salsa og avokado



Som en vanlig wienerpølse, bare 40% mindre fett og av kylling og kalkun.

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 520 g En

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