Oppskrift

Pølse med erte- og brokkolimos

Sunn og god turpølse med litt annerledes tilbehør. Pølser fra Prior har mye mindre fett enn vanlige pølser, men er like gode. Test selv!

Ikke putt pølsene opp i termosen når du går på tur. Da sprekker de garantert! Putt de opp i termosen og la de trekke i ca. 10 min før du skal spise.

1

Lag tilbehøret før du går på tur

Ha ertene i en bolle, press saften av 1 lime over dem og ha i en neve frisk mynte. Kjør det grovt med en stavmikser.

2

Pakk sammen pølser og tilbehør

Ha i finhakket, rå brokkoli, salt og pepper. Ha med pølsene i sekken og en termos med kokt vann.

Kos deg på turen!

Produkter i denne oppskriften

Wienerpølse Kylling/Kalkun 520g En

Ingredienser

Du trenger

Wienerpølser	1 pakke
Lomper	1 pakke
Grønne erter	250 g
Lime	1 stk
Mynte	1 neve
Brokkoli	1 stk
Salt & Pepper	

Allergener

- Gluten