



## Oppskrift

# Grillpølser med lun potetsalat, grillet paprika og mais



Oppskrift på hvordan du kan servere en lun potetsalat til grillpølser med grillet paprika, mais og sylteagurk. En sikker vinner til pølser.

1

## **Slik gjør du**

Legg potetene på et stort ark aluminiumsfolie. Ha over 4 ss rapsolje, urter, salt og pepper. Vend sammen. Pakk sammen aluminiumsfolien til en tett pakke. Legg potetene på indirekte varme og la den ligge til potetene er møre. Dette tar ca 30-40 minutter.

2

## **Bak poteter og grill grønnsaker**

Pensle maiskolbene med rapsolje og grill dem på direkte varme til de er gylne.

Skjær maiskornene av maiskolbene. Kutt den grillede paprikaen i strimler.

Bland de bakte potetene med paprika, mais og sylteagurk. Smak til med salt og pepper.

3

## **Grill pølsene**

Snitt 3-4 snitt på hver side av pølsene. Pensle pølsene med rapsolje. Grill dem på direkte varme til de er gylne og gjennomvarme. Hvis du velger tykke pølser, så kan du gjerne flytte dem over på indirekte varme når de er gylne og la dem ligge der til de er gjennomvarme.

Tips! Husk å la ostepølsene hvile i 3-4 minutter før de serveres, slik at ikke barna brenner seg på den smeltede osten.

## Produkter i denne oppskriften

### Grillpølser Kylling/Kalkun 600g Enh

## Ingredienser

### Du trenger

Poteter 800 g

Rapsolje 2 dl

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

Salt & Pepper

Maiskolber 2 stk

Paprika 2 stk

Sylteagurk 150 g

Grillpølse av kylling og kalkun 8-12 stk

## Allergener