

Image not found or type unknown



Oppskrift

Grillpølser av kylling og kalkun med lun potetsalat, grillet paprika, mais og sylteagurk

Image not found or type unknown



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

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

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

Prior Grillpølse 600g

5zz42441sd

Image not found or type unknown

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

- Paprika