



Oppskrift

Grillpølser med lun potetsalat, grillet paprika, mais og sylteagurk



Grillpølser av kylling og kalkun og like gode, bare magrere enn vanlige 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 mørre. 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 smelteosten.

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