

Image not found or type unknown



Oppskrift

Grillpølse med colombiansk tilbehør

Image not found or type unknown



1

Slik gjør du

Varm pølsene på middels varme i en grill eller panne til det er gjennomvarmt. Forvarm ovnen til 200 grader og varm brødet i 2-3 min. Kok opp eggene slik at de er ferdige til pølsene er gjennomvarme.

2

I brødet ha i eggeskivene og pølsen, rømme, ananas, nachochips og chili.

3

Avslutt med en stripe med sennep og korianderblader.

Produkter i denne oppskriften

Prior Grillpølse 600g

5zz42441sc or type unknown

Ingredienser

Du trenger

Grillpølse av kylling og kalkun	4 stk
Pølsebrød	4 stk
Lettrømme	1 dl

Du trenger

Rød Chili	1 stk
Ananas	1 boks (drenerte)
Nacho chips	1 neve (knust)
Prior egg	2 stk (Hardkokte og skivet)
Sennep	1 stk
Koriander	1 stk

Allergener

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose
- Egg
- Sennep