

Image not found or type unknown



## Oppskrift

# Grillpølse med kremost, råkostsalat, mynteblader og sriracha

Image not found or type unknown



## 1

### Slik gjør du

Varm pølsene på middels varme i en grill eller panne til gjennomvarmet.

## 2

Forvarm ovnen til 200 grader og varm pølsebrødet i 2-3 min.

## 3

Smør kremosten i brødet, ha i råkost, myntebladene og legg på en stripe sriracha saus.

## Produkter i denne oppskriften

### Prior Grillpølse 600g

5zz42441sc or type unknown

## Ingredienser

### Du trenger

Grillpølse av kylling og kalkun 4 stk

Pølsebrød 4 stk

## **Du trenger**

Snøfrisk	1 dl
Kål	2 dl (finskåret)
Frisk mynte (grovhakket)	0,5 dl
sriracha-saus	1 stk (i strimler)

## **Allergener**

- Gluten
- Melkeprotein inkl laktose