

Image not found or type unknown



Oppskrift

Grillpølse med rødkål, potetterninger og søt sennep – toppet med bladpersille

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 brødet i 2-3 min.

3

Ha i rødkål, potetterninger og pølse.

4

Topp med bladpersille og sennep.

Produkter i denne oppskriften

Prior Grillpølse 600g

5zz42441sd or type unknown

Ingredienser

Du trenger

Grillpølse av kylling og kalkun	4 stk
Liten baguette	4 stk
Rødkål	2 dl (silet)
Poteter	1 stk (hakket i terninger)
Hakket bladpersille	1 dl
Sennep	1 stk (i strimler)

Allergener

- Gluten
- Sennep