

Oppskrift

Gratinert Gilde Ost- og Chiligrill



1

Legg pølsebrødene med pølser i en ildfast form tett i tett, slik at de ikke faller.

2

Topping 1: fordel hakket eple og reven ost på 4 pølser, dryss over litt karri.

3

Topping 2: fordel hakket løk, salsa og ost på de andre fire pølsene.

4

Legg på litt chili om ønskelig.

5

Gratiner pølsene på 225 °C til osten er gylden, ca 10 minutter.

Ingredienser

Gilde Ostegrill med chili	8 stk
Pølsebrød	8 stk
Løk, hakket	3 ss
Eple i terninger	3 ss

Salsa

4 ss

Ost - revet

8 ss

Chili

Karri