



Billedet kan afvige noget fra opskriften.

Grillpølser med ramsløg og sommerlig melonsalat

Det skal du bruge

½ pose radiser
½ stk melon
125 g snittet spidskål
50 g salatost i kryddermarinade
2 tsk rødvinseddike
4 stk grove grillpølser m. ramsløg
1 stk foccacia brød
2 spsk sennep

Det skal du selv have

olie ^b

^b basisvare

1. Tænd grillen, hvis du ønsker at tilberede retten på grill. Ellers tænd ovnen og varm op til 200°C (Varmluft).
2. **Melonsalat:** Skyl radiserne og skær dem i tynde skiver. Fjern skallen på melonen og skær i små tern. Kom spidskålen i en skål og bland sammen med radiser og melon. Tilføj ostetern. Kom eddike i ostemarinaden, pisk det let sammen og dryp over salaten.
3. **Grillpølser:** Læg pølserne på grillen på direkte varme og vend dem jævnligt i ca. 10 min. Alternativt steg dem i lidt olie på en (grill)pande.
4. **Foccacia:** Varm brødet på grillen eller i ovnen. Pas på det ikke får for meget farve.
5. Servér melonsalat og brød til de grillede pølser med sennep.