

Turmat

Foliebakt pølse

Ingredienser

- ½ kjøttpølse
- 1 gulrot
- ½ rød paprika
- 2 brokkolibuketter
- 1 vårløk
- ½ ts salt
- ¼ ts pepper
- ½ ss margarin

Redskaper

- spiseskje (ss)
- teskje (ts)
- kokkekniv
- rensekniv
- grønnsakskreller
- fjøl
- aluminiumsfolie
- grillrist

Oppskrift

1. Skjær kjøttpølsen i biter.
2. Skrell gulroten, og skyll paprika og vårløk.
3. Skjær gulroten og paprikaen i biter, vårløk i ringer og brokkoli i små buketter.
4. Legg pølsebiter og grønnsaker på et ark aluminiumsfolie sammen med margarin.
5. Dryss på salt og pepper.
6. Brett aluminiumsfolien godt rundt slik at den blir tett.
7. Legg pakken på bålet eller grill den i ca. 15 minutter.