

INGREDIENSER

2 paket Hälsans Kök Sensational Chorizo

4 korvbröd

100 g rödkål

1 stor avokado

½ ananas

1 st salladshuvud

1 lime

majonnäs

chilisås

färsk koriander



4 PORTIONER



25 MIN



LÄTT

Det här är en deluxversion av grillad korv med bröd - vår Sensational Chorizo tillsammans med söt grillad ananas, krämig avokadoröra och grönsaker. Defenitivt något du måste testa!

TILLAGNING

1. Rör ihop avokadoröran

Dela din avokado i mitten och skopa ut avokadoköttet försiktigt med en sked och skär den i skivor. Pressa limesaft över skivorna.

Skiva rödkålen och pressa limesaft över. Skala och skiva ananasen.

2. Tillaga ananasen och Sensational Chorizo

Tillaga ananasen och Sensational Chorizo på grillen eller i en stekpanna enligt instruktionerna på förpackningen

3. Lägg majonäsen, avokadoröran och salladen i korvbröden

Öppna korvbröden och lägg i tunt lager med majonnäs. Täck sedan med salladsblad, avokado, grillade bitar ananas och rödkål.

4. Toppa med Sensational Choroizo

Lägg en grillad Sensational Choroizo ovanpå för att hålla allt på plats. Toppa med chilisås och koriander, redo att serveras!

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE