

## 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**