



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  
1 pakke feta  
2 tsk hvidvinseddike  
4 stk grove grillpølser m.  
ramsløg  
1 stk focaccia brød  
2 spsk sennep  
1 spsk olivenolie <sup>b</sup>

### Det skal du selv have olie <sup>b</sup>

<sup>b</sup> 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 smuldret feta. Pisk olivenolie og eddike let sammen, smag til med salt og pepper 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. **Focaccia:** 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.