



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Grillet salsicciaspyd med urtepoteter, paprika og squash, servert med ajvar og urtedressing

## Urtepoteter

300 g småpoteter  
1 pakke oregano

## Salsicciaspyd

275 g salsicciadeig  
1 pakke grillspyd

## Grillede grønnsaker

½–1 stk squash  
1 stk gul paprika  
1 stk rødløk

## Servering

1 pakke urtedressing  
1 pakke ajvar

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp grillen slik at du har en sone med direkte varme, og en sone med indirekte varme. Legg grillspydene i varmt vann.
2. Les gjennom oppskriften, finn frem og skyll de ingrediensene som trenger det.
3. **Urtepoteter:** Vend potetene i litt olje, salt og pepper. Grill dem på direkte varme i ca. 5 minutter. Etterstek potetene over indirekte varme i ca. 15 minutter, til de er møre. Vend på dem underveis, og krydre med oreganoen.
4. **Salsicciaspyd:** Fukt hendene i kaldt vann, og form salsicciadeigen til pølser rundt grillspydene. Grill spydene på direkte varme i ca. 1 minutt på hver side, til de har fått en stekeskorppe. Etterstek kjøttet på indirekte varme i ca. 4 minutter, til det er gjennomstekt.
5. **Grillede grønnsaker:** Del squashen først i to på langs, og så i 1–2 cm tykke skiver. Del paprikaen i grove biter, og løken i båter. Vend grønnsaken i litt olje, salt og pepper, og grill dem i 4–5 minutter på direkte varme, til de har fått litt farge. Krydre med salt og pepper underveis. Hvis det er flere grillspyd igjen, kan grønnsakene tres på spydene før de grilles.
6. **Servering:** Server salsicciaspydene med urtepotetene og grønnsakene. Server urtedressing og ajvarsausen til retten.

## TIPS!

Varm opp stekeovnen til 220 grader varmluft. Fordel potetene og grønnsakene på et stekebrett med bakepapir, og stek dem i ovnen i ca. 25 minutter. Legg salsicciaspydene oppå grønnsakene når det gjenstår ca. 12 minutter av steketiden.