



Beskrivelse

Del broccolien i små buketter. Skær pølser i tynde skiver.

Marinade: Rør olivenolie, presset hvidløg, timian, salt og peber sammen.

Vend broccolibuketter i marinaden - brug gerne hænderne for at få det godt fordelt. Vend pølsekiverne i og læg blandingen på et stort stykke staniol. Luk staniolen - læg evt. et ekstra stykke staniol på tværs. Bag retten i ovnen ved 200 grader i ca. 15 minutter.

Åbn staniolen og drys cheddarost over retten. Bag videre med åben staniol i 4-5 minutter, til osten er smeltet.

Ingredienser

200 g broccolibuketter

2 grillpølser

50 g revet cheddarost

Marinade:

1 spsk. olivenolie

1 fed hvidløg

1 tsk. timian

Salt og peber