

## INGREDIENSER

2 pk Hälsans Kök Sensational Sausage (4 pølser)

500 g ferske nypoteter

2 røde, 2 grønne og 2 gule paprika

2 rødløk

2 fedd hvitløk

3 kvist fersk rosmarin

olivenolje til steking



4 PORSJONER



40 MIN



MELLOM

Vegetarpølser med en ovnsbakt grønnsaks- og potetblanding. Perfekt for en middag over bålet i naturen.

## FREMGANGSMÅTE

### 1. Kutt grønnsakene

Forvarm ovnen til 200 °C. Vask og halver potetene. Skjær paprikaene i to, fjern frøene og skjær dem i store strimler. Skrell og skjær løken i skiver. Skrell og finhakk hvitløk.

### 2. Krydre grønnsakene og potetene

Bland grønnsaker og potet med hvitløk og olivenolje, salt og pepper og hakket rosmarin.

### 3. Stek grønnsakene

Fordel grønnsakene på et stort stekebrett og stek i ca 35 minutter til de har fått fin farge. (Bruk om nødvendig grillen de siste 5 minuttene).

### 4. Grill pølsene og server!

Grill pølsene i en stekepanne (eller grill) på middels varme i ca 8 minutter til de er brune. Sett pølsene mellom grønnsakene i ovnen i ytterligere 5 minutter.

**SJEKK UT FLERE OPPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.NO**