

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

SERVING  4 PORSJONER

VARIGHET  40 MIN

VANSKELIGHETSGRAD 
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