

## INGREDIENSER

2 pk Hälsans Kök Sensational Sausage (4 pølser)

4 (store) pølsebrød

1 rødt eple

1 sitron

1 liten courgette

½ hvitkål

1 rød og 1 gul paprika

1 salathode

1 rødløk

2 ss majones

1 ss kapers

arugula-karse til pynt

tomat ketchup

SERVING  4 PORSJONER

VARIGHET  40 MIN

VANSKELIGHETSGRAD   
MELLOM

Prøv denne deilige oppskriften på en gourmet-grønnsakspølse. Perfekt til sommerens BBQ-meny!

## FREMGANGSMÅTE

**1. forbered grønnsakene**

Forvarm ovnen til 200 °C. Skjær paprikaene i strimler, squashen i skiver og løken i ringer. Del grønnsakene på et stekebrett og dryss over olje, salt og pepper. Stek grønnsakene i ovnen i ca 20 minutter.

**2. Lag din coleslaw**

Coleslaw: Skjær eller rasp kål og eple i tynne strimler og bland det sammen. Dryss med sitronsaft og smak til med salt og pepper. Tilsett 2 ss majones, rør godt og sett den til side.

**3. Stek eller grill Sensational Sausages**

Stek pølsene i stekepannen eller grill i henhold til instruksjonene på pakken.

**4. Fyll hotdog din**

Del pølsebrødene og topp dem med noen salatblader, coleslaw, stekte grønnsaker og kapers. Legg pølsene i den og pynt med tomatketchup og arugula-karse.

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