

## INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Sensational Sausage

5 store gulrøtter

2 stilker hvit selleri

1 purre

2 pastinetter

4 poteter

2l grønnsaksbuljong

200 g erter

Tørket timian

Sennep

SERVING  2 PORSJONER

VARIGHET  30 MIN

VANSKELIGHETSGRAD  LETT

Prøv denne raske, veganske, smakfulle og enkle oppskriften med en panne med Sensational Sausage

## FREMGANGSMÅTE

**1. Rens, kutt og kok grønnsakene**

Skyll gulrøttene, selleri, purre og pastinakk og kutt de i stykker. Skrell og kutt potetene i terninger. Legg alt i en stor gryte. Tilsett buljong i gryten og kok ingrediensene med timian og laurbærblader i 20 til 25 minutter.

**2. Tilsett erter og kraft og fjern laurbærblad**

I de siste 5 minutter av koketiden tilsettes ertene. Tilsett buljong, fjern laurbærblader og mos alt lett.

**3. Stek den oppsiktsvekkende pølsen og server**

Stek Sensational Sausages i en panne og skjær de i stykker og tilsett bitene i gryteretten. Krydre med salt og pepper, helt til slutt tilsettes vårløk og sennep.

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