

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



2 PORSJONER



30 MIN



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