

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Sensational Sausage (2 pølser)

500 g nye danske kartofler

2 røde, 2 grønne og 2 gule peberfrugter

2 rødløg

2 fed hvidløg

Frisk rosmarin

Olivenolie



2 SERVERING



40 MIN



INTERMEDIATE

Vegetariske pølser med en ovnbagt grøntsags- og kartoffel blanding. Perfekt til en middag over bålet i naturen.

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Skær grøntsagerne

Forvarm ovnen til 200 °C. Vask og halver kartoflerne. Skær peberfrugterne i to, fjern frøene og skær dem i store strimler. Skræl og skær løgene i skiver. Skræl og finhak hvidløg.

2. Krydr grøntsagerne og kartoflerne

Bland grøntsagerne og kartoflerne med hvidløg og olivenolie, salt og peber og hakket rosmarin.

3. Bag grøntsagerne

Fordel grøntsagerne på en stor bageplade og bag i ca. 35 minutter, indtil de er har fået farve. (Brug om nødvendigt grill funktionen i de sidste 5 minutter for at farve endnu mere).

4. Grill pølserne og server!

Grill pølserne i en grillpande (eller på grill) over medium varme i ca. 8 minutter, indtil de er brune. Se pakkerne for instruktion. Placer pølserne mellem grøntsagerne i ovnen i yderligere 5 minutter. Når det hele er færdigt serveres det sammen! Et tip er at servere med en urtedressing eller tzatziki.

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)