

## INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Sensational Sausage

5 store gulerødder

2 stilke hvid selleri

1 porre

2 pastinakker

4 kartofler

2l vegetabilsk bouillon

200 g ærter

Tørret timian

Sennep



Prøv denne hurtige, veganske, velsmagende og nemme opskrift med en gryde med Sensational Sausage

## TILBEREDNINGENS INSTRUKTIONER

### 1. Rens, skær og kog grøntsagerne

Rengør gulerødder, selleri, porre og pastinak og skær dem i stykker. Skræl og skær kartoflerne i terninger. Læg alt i en stor gryde. Tilsæt bouillon i gryden og kog ingredienserne med timian og laurbærblad i 20 til 25 minutter.

### 2. Tilsæt ærterne og bouillon og fjern laurbærblade

I de sidste 5 minutters kogning tilsættes ærterne. Tilsæt bouillon, fjern laurbærblade og mos alt let.

### 3. Steg Sensational Sausage og saml dem i retten

Steg de Sensational Sausages på en pande, og skær dem i stykker og tilsæt dem til gryderetten. Krydr med salt og peber, slut af med forårsløg og sennep.

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