

Image not found or type unknown



Oppskrift

Kjøttpølse med ovnsbakte rotgrønnsaker og dipp

Image not found or type unknown



1

Slik gjør du

Del grønnsakene i biter. Del en hvitløk i to på midten, slik at slik at feddene faller ut. Fordel grønnsakene og hvitløksfeddene i en langpanne og tilsett olje, sitronsaft, salt og pepper. Stek i ovnen på 200 grader i ca. 40 minutter. Rør om jevnlig

2

Snitt pølsene og stek dem på middels varme i en stekepanne til de blir gylne og gjennomvarme.

3

Forvell brekkbønnene og hell over kaldt vann så de blir sprø

Server pølsene med rotgrønnsaker, brekkbønner, timian og crème fraîche blandet med sennep.

Tips! Strø timian eller en annen valgfri urt over retten før servering. Bytt gjerne ut vanlig sennep med dijonsennep for en kraftigere smak på dippen.

Ingredienser

Du trenger

Kjøttpølser	1 pk
Søtpotet	2 stk
Gulrøtter	3 stk
Rødløk	1 stk

Du trenger

Rødbeter 2 stk
Hvitløk 0,5 stk
Crème fraîche 1,5 beger
Sennep
Olivenolje 4 ss
Sitron 1,5 stk
Salt & Pepper
Brekkbønner 1 pose

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep