



Oppskrift

Kjøttpølse med ovnsbakte rotgrønnsaker og dipp



Kjøttpølse til middag er en hverdagsklassiker. Prøv med rotgrønnsaker og dipp!

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

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

3

Forvell brekkbønner og server med dipp

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.

Produkter i denne oppskriften

Prior Kjøttpølse Skinnfri 450g

Ingredienser

Du trenger

Gilde Kjøttpølser 1 pk

Søtpotet 2 stk

Gulrøtter 3 stk

Rødløk 1 stk

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