



Oppskrift

Julepølse med ovnsbakte rotgrønnsaker



Julepølse av kylling og kalkun med ovnsbakte rotgrønnsaker, spinat og appelsinrømme på siden. Saftig og godt med smaken av jul!

1

Slik gjør du

Del opp poteter og rotgrønnsaker i biter. Ha dem i en ildfast form og ha over litt olje, en halv hvitløk, salt og pepper. Stek i ovnen på 180 grader i ca. 30 min.

Når grønnsakene er klare, vender du i spinat og vårløk.

2

Stek julepølsene

Stek pølsen på middels temperatur i en stekepanne sammen med smør, 3 fedd hvitløk og friske urter.

Stek i ca. 5 min. på hver side. Du kan også ettersteke pølsen litt i ovnen.

Mot slutten av steketiden har du i rosiner.

3

Lag appelsinrømme

Bland sammen rømme, appelsinsaft, raspet appelsinskall, salt og pepper til en dressing.

Server denne til de varme grønnsakene og nystekt julepølse.

Ingredienser

Du trenger

Prior julepølse 1 stk

Hvitløksfedd 3 stk

Salvie 1 kvast

Rosiner 0,5 dl

Rotgrønnsaker (f.eks. gulrot, sellerirot, pastinakk og søtpotet) 600 g

Små poteter 100 g

Olje 2 ss

Hvitløk 0,5 stk

Vårløk 2 stilker

Spinat 2 never

Salt & Pepper

Til appelsinrømme

Appelsin (saften) 2 ss

Appelsin zest 0,5 stk

Salt & Pepper

Allergener

Soya

- Melkeprotein inkl laktose