

## AINESOSAT

180 grammaa Hälsans Kök Sensational Sausage kasvismakkaroida

1 punainen omena

1 sitruuna

1 pieni kesäkurpitsa

½ valkokaalia

1 punainen ja 1 keltainen paprika

2 rkl majoneesia

1 punasipulia

1 kerä kiinteää salaattia

1 rkl kapriksia

rucolaa koristeluun

4 isoa hot dog -leipää

ketsuppia

SERVING  4 ANNOSTA

KESTO  40 MIN

VAIKEUSASTE  VÄLI-

Etsitkö vaihtelua grilli-iltoihin? Hälsans Kökin kasvismakkaroidella se onnistuu! Viereen sopii hyvin esimerkiksi Coleslw kaalisalaatti.

## VALMISTUS

**1. Valmista kasvikset**

Lämmitä uuni 200 asteeseen. Leikkaa paprikat suikaleiksi, kesäkurpitsa viipaleiksi ja sipuli renkaiksi. Lisää kasvikset leivinpellille ja lisää päälle öljyä ja mausta suolalla sekä pippurilla. Paahda vihanneksia uunissa noin 20 minuuttia.

**2. Coleslaw salaatti:**

Leikkaa tai raasta kaali ja omena ohuiksi suikaleiksi. Sekoita kaali ja omena. Ripottele sitruunamehulla ja mausta suolalla ja pippurilla. Sekoita majoneesi salaattiin ja aseta sivuun.

**3. Paista kasvismakkarat**

Paista Hälsans Kökin Sensational kasvismakkarat paistinpannussa tai grillissä pakkauksessa olevien ohjeiden mukaisesti.

**4. Täytä hot dogit ja tarjoile**

Leikkaa hot dog -leivät auki ja lisää niihin salaatinlehdet, coleslaw, paahdetut vihannekset ja kaprikset. Aseta makkarat väliin ja koristele ketsupilla ja rucolalla.

**LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI**