

## AINESOSAT

1 paketti Hälsans Kök Sensational Chorizo kasvismakkaroida

1 paketti Hälsans Kök Sensational Sausage kasvismakkaroida

500 g tuoretta uutta perunaa

2 punaista, 2 vihreää ja 2 keltaista paprikaa

2 punasipulia

2 valkosipulinkynttä

3 oksaa tuoretta rosmariinia

oliiviöljyä paistamiseen



Kesäillan grillaukset kruunaa kasvismakkaramme. Suosittelemme tarjoilemaan sen kanssa paahdettuja perunoita ja paprikoita.

## VALMISTUS

### 1. Valmistele kasvikset

Kuumenna uuni 200 asteeseen. Pese ja puolita perunat. Leikkaa paprikat kahtia, poista siemenet ja viipaloi ne isoiksi suikaleiksi. Kuori ja viipaloi sipulit. Kuori ja pilko valkosipuli hienoksi.

### 2. Nausta kasvikset

Sekoita vihannekset ja peruna valkosipulin, oliiviöljyn, suolan ja pippurin sekä hienonnetun rosmariinin kanssa.

### 3. Paista vihannekset

Jaa vihannekset hyvin levitettynä suurelle leivinpellille ja paista noin 35 minuuttia, kunnes ne ovat kypsyneet ja saaneet kauniin värin pintaan.

### 4. Valmista makkarat ja nauti

Kypsennä makkarat grillissä tai pannulla keskilämmöllä noin 8 minuutin ajan, kunnes ne ovat kauniin ruskeita ja kypsiä. Lisää makkarat vihannesten joukkoon uuniin ja pidä uunissa vielä 5 minuuttia. Nauti!

**LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI**