

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

SERVING  4 ANNOSTA

KESTO  40 MIN

VAIKEUSASTE  VÄLI-

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. Mausta 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