

AINESOSAT

- 1 paketti Hälsans Kök Sensation! Sausage kasvismakkaroita
- 100 g hapankaalia
- 2 suolakurkkua
- 1 punasipuli
- Muutama salaatinlehti
- Sinappia
- 2 kpl hot dog leipiä tai pientä patonkia



Kasvishodarit onnistuvat parhaiten Hälsans Kökin kasvismakkaroilla. Suosittelemme sen kanssa esimerkiksi hapankaali ja suolakurkkuja.

VALMISTUS

1. Hapankaalin valmistus

Halutessasi voit keittää ensin hapankaalia noin 15 minuuttia, jotta siitä tulee pehmeämpää, mutta kypsentämätön hapankaali on myös erittäin maukasta ja rapeaa!

2. Valmista muut vihannekset

Viipaloi punasipuli puolirenkaiksi ja paista pienessä määrässä öljyä, kunnes sipulit ovat ruskistuneet kauniisti. Leikkaa suolakurkku ja pese salaatti.

3. Valmista kasvismakkarat

Kuumenna paistinpannu tai grilli ja kypsennä makkarat noin 8 minuutin ajan, kunnes ne ovat kauniin ruskeita ja kypsiä.

4. Täytä hot dogit ja tarjoile

Leikkaa valitsemasi leipä kahtia, grilla leipien sisäpuolet pannulla tai grillissä. Levitä leivänpuolikkaille sinappia ja lisää salaatinlehdet, makkara, hapankaali, suolakurkku ja paistetut sipulit.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI