

## 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

SERVING  2 ANNOSTAKESTO  20 MINVAIKEUSASTE  HELPPO

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**