

AINESOSAT

1 Paketti Hälsans Kökin Sensational
Sausage kasvismakkaroita

5 isoa porkkanaa

2 valkosellerin vartta

1 purjo

2 palsternakkaa

4 perunaa

2 l kasvisliemi

200 g herneitä

Kuivattu timjami

Sinappi

SERVING  2 ANNOSTA

KESTO  30 MIN

VAIKEUSASTE  HELPPO

Kokeile tätä nopeaa, vegaanista ja maukasta reseptiä pannulla. Hälsans Kökin Sensational Sausage kasvismakkarat maistuvat jokaiselle!

VALMISTUS

1. Valmista liemi

Huuhtelee porkkanat, selleri, purjo ja palsternakka ja leikkaa ne paloiksi. Kuori ja leikkaa perunat kuutioiksi. Laita kaikki isoon kattilaan.

Lisää kasvisliemi, timjami sekä laakerinlehdet ja keitä ainesosia 20-25 minuuttia.

2. Lisää herneet

Lisää herneet viimeisen 5 minuutin aikana.

Lisää liemi, poista laakerinlehdet ja soseuta kaikki kevyesti.

3. Paista kasvismakkaroita ja lisää pataan

Paista Sensational Sausages kasvismakkaroita pannulla, leikkaa ne paloiksi ja lisää ne kattilaan. Mausta suolalla ja pippurilla, viimeistele kevätsipulilla ja sinapilla.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI