

## 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

Huuhtele 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**