

AINESOSAT

180 grammaa Hälsans Kök Sensational Sausage kasvismakkaroita

1 punainen omena

1 sitruuna

1 pieni kesäkurpitsa

½ valkokaalia

1 punainen ja 1 keltainen paprika

2 rkl majoneesia

1 punasipulia

1 kerä kiinteää salaattia

1 rkl kapriksia

rucolaa koristeluun

4 isoa hot dog -leipää

ketsuppia



Etsitkö vaihtelua grilli-iltoihin? Hälsans Kökin kasvismakkaroilla se onnistuu! Viereen sopii hyvin esimerkiksi Coleslaw kaalisalaatti.

VALMISTUS

1. Valmista kasvikset

Lämmitä uuni 200 asteeseen. Leikkaa paprikat suikaleiksi, kesäkurpitsa viipaleiksi ja sipuli renkaiksi. Lisää kasvikset leivinpellille ja lisää päälle öljyä ja mausta suolalla sekä pippurilla. Paahda vihanneksia uunissa noin 20 minuuttia.

2. Coleslaw salaatti:

Leikkaa tai raasta kaali ja omena ohuiksi suikaleiksi. Sekoita kaali ja omena. Ripottele sitruunamehulla ja mausta suolalla ja pippurilla. Sekoita majoneesi salaattiin ja aseta sivuun.

3. Paista kasvismakkarat

Paista Hälsans Kökin Sensational kasvismakkarat paistinpannussa tai grillissä pakkauksessa olevien ohjeiden mukaisesti.

4. Täytä hot dogit ja tarjoile

Leikkaa hot dog -leivät auki ja lisää niihin salaatinlehdet, coleslaw, paahdetut vihannekset ja kaprikset. Aseta makkarat väliin ja koristele ketsupilla ja rucolalla.

LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI