

## AINESOSAT

1 paketti Hälsans Kök Sensational Sausage kasvismakkaraita

800 g bataattia, kuorittuna ja kuutioina

250 g rucolaa

400 g punasipulia, kuorittuina ja leikattuina puolirenkaiksi

2 valkosipulinkynttä

100 ml kasvislientä

1 rkl sinappia

1 rkl soijakastiketta

kasvipohjaista öljyä



Tiesitkö, että kasvismakkarasta saa hyvin montaa erilaista reseptiä. Me Hälsans Kökillä suosittelemme esimerkiksi bataatteja ja sipusinappikastiketta rinnalle. Kokeile ja ihastu!

## VALMISTUS

**1. Keitä bataatit**

Laita runsas määrä vettä kiehumaan bataatteja varten ja lisää ripaus suolaa keitinveeten. Keitä bataatteja noin 15 minuuttia.

**2. Karamellisoi sipulit**

Lämmitä öljy pannulla, lisää sipulirenkaat ja valkosipuli ja paista miedolla lämmöllä kunnes sipulit alkavat karamellisoitua.

**3. Valmista kasvismakkarat**

Valmista Hälsans Kök Sensational Sausage kasvismakkarat pakkauksessa olevien ohjeiden mukaisesti.

**4. Valmista pyree**

Kaada vesi pois bataateista ja lisää halutessasi nokare voita ja soseuta bataatit tasaiseksi pyreeksi. Lisää rucola ja sekoita.

**5. Valmista kastike**

Siirrä sipulit pois liedeltä ja lisää kasvisliemi, sinappi ja soijakastike.

**6. Tarjoile ateria**

Anna kastikkeen kiehua, kunnes siinä on haluttu paksumpi koostumus. Leikkaa makkarat viipaleiksi ja tarjoile sipulikastikkeen ja muhennoksen kanssa.

**LÖYDÄ LISÄÄ RESEPTJÄ HALSANSKOK.FI**