Oppskrift

Kjøttpølse med ovnsbakte rotgrønnsaker og dipp

Kjøttpølser er skikkelig digg. Fin hverdagsrett for deg og familien.

1

Slik gjør du

Del rotgrønnsakene i biter. Del en hel hvitløk i to på midten, slik at feddene faller ut. Fordel rotgrønnsakene og hvitløksfeddene i en langpanne. Tilsett olje, sitronsaft, salt og pepper. Stek i ovnen på 200 grader i ca. 40 minutter. Rør om jevnlig.

2

Stek pølsene

Snitt pølsene og stek dem på middels varme i en stekepanne til de blir gylne og gjennomvarme. Forvell brekkbønnene og hell over kaldt vann så de blir sprø

3

server

Server pølsene med rotgrønnsaker, brekkbønner, timian og crème fraîche med irørt sennep

Tips! Strø timian eller en annen valgfri urt over retten før servering. Bytt gjerne ut vanlig sennep med dijonsennep for en kraftigere smak på dippen.

Ingredienser

Du trenger	
Gilde Kjøttpølser	1 pk
Søtpotet	2 stk
Gulrøtter	3 stk
Rødbeter	2 stk
Rødløk	1 stk
Hvitløksfedd	2 stk
Brekkbønner	1 pose
Crème fraîche	1,5 boks
Sennep	1 ss
Olivenolje	4 ss
Sitron	1,5 stk
Salt & Pepper	

Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Sennep