

INGREDIENSER

2 pakker Hälsans Kök Sensational Sausage (4 pølser)

1 rødt æble

1 citron

1 lille zucchini

½ hvidkål

2 peberfrugter (1 rød og 1 gul)

2 spsk mayonnaise

1 rødløg

1 stk romainesalat

1 spsk kapers

Karse til pynt

4 pølsebrød

Tomatketchup



4 SERVERING



40 MIN



INTERMEDIATE

Prøv denne lækre opskrift på en gourmet veggie hotdog. Perfekt til sommerens BBQ-menu!

TILBEREDNINGS INSTRUKTIONER

1. Prep dine grøntsager!

Forvarm ovnen til 200 °C. Skær peberfrugterne i strimler, zucchinien i skiver og løg i ringe. Del grøntsagerne på en bageplade og drys med olie og krydr med salt og peber. Steg grøntsagerne i ovnen i ca. 20 minutter.

2. Lav din coleslaw

Skær eller riv kålen og æblet i tynde strimler og bland det sammen. Drys med citronsaft og krydr med salt og peber. Tilsæt 2 spsk mayonnaise, rør godt sammen og læg coleslawen til side.

3. Steg eller grill Sensational Sausages

Nu er det blevet tid til at stege eller grille Sensational Sausages fra Hälsans Kök i henhold til instruktionerne på pakken.

4. Fyld din hotdog

Skær pølsebrødene over og fyld dem med nogle salatblade, coleslaw, bagte grøntsager og kapers. Anbring pølserne oven på, tilsæt tomatketchup og pynt med karse. Velbekomme!

[SE FLERE OPSKRIFTER PÅ HALSANSKOK.DK](#)