

INGREDIENSER

1 pakke Hälsans Kök Sensational Sausage
5 store gulerødder
2 stilke hvid selleri
1 porre
2 pastinakker
4 kartofler
2l vegetabilsk bouillon
200 g ærter
Tørret timian
Sennep



2 SERVERING



30 MIN



LET

Prøv denne hurtige, veganske, velsmagende og nemme opskrift med en gryde med Sensational Sausage

TILBEREDNINGENS INSTRUKTIONER

1. Rens, skær og kog grøntsagerne

Rengør gulerødder, selleri, porre og pastinak og skær dem i stykker. Skræl og skær kartoflerne i terninger. Læg alt i en stor gryde. Tilsæt bouillon i gryden og kog ingredienserne med timian og laurbærblad i 20 til 25 minutter.

2. Tilsæt ærterne og bouillon og fjern laurbærblade

I de sidste 5 minutters kogning tilsættes ærterne.
Tilsæt bouillon, fjern laurbærblade og mos alt let.

3. Steg Sensational Sausage og saml dem i retten

Steg de Sensational Sausages på en pande, og skær dem i stykker og tilsæt dem til gryderetten. Krydr med salt og peber, slut af med forårsløg og sennep.

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