

Oppskrift

## Kjøttpølse med ovnsbakte rotgrønnsaker og dipp



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

## 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 gyldne 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
Olivenerolje	4 ss
Sitron	1,5 stk
Salt & Pepper	

### Allergener

- Melkeprotein inkl laktose
- Sennepe