

Oppskrift

# Pølsemix



I denne retten kan du bruke mange pølsevarianter fra medisterpølser, julepølse og middagspølser til vossakorv!

## 1

Sett ovnen på 220 grader og skrell rødbeter, gulrot og rødløk. Del dem opp i grove biter og ha dem i en ildfast form. Finhakk hvitløk og ha over sammen med olivenolje, salt og pepper. Stek i ovnen til grønnsakene er myke og har fått litt farge.

## 2

Rasp rå brokkoli grovt og ha på et fat sammen med varme grønnsaker. Topp med babyspinat, chevre i biter og frisk timian.

## 3

Varm en panne med smør. Del opp pølser i mindre biter og stek til de fått litt farge og er varme. Bruk de type pølsene du liker best, eller bland ulike sorter.

### **Ingredienser**

#### **Du trenger**

Julepølse	400 g
Smør	20 g
Rødbeter	2 stk
Gulrøtter	4 stk
Hvitløksfedd	3 stk
Oliveneolje	3 ss
Salt & Pepper	
Brokkoli	1 stk
Gresskarkjerner	1 dl
Babyspinat	1 pose
Chevre	150 g
Timian	1 neve

### **Allergener**

- Melkeprotein inkl laktose