

Oppskrift

Røkt julepølse på ovnsbakt purre med hasselnøttsmør og timian



Røkt julepølse på ovnsbakt purre med hasselnøttsmør og timian

1

Slik gjør du

Del purre i 2 og del den på langs. Del blomkål i buketter. Grovhakk hvitløk. Ovnsbak det med litt olje, smør og sitronsaft på 200 grader i cirka 15-20 min – eller til lett mykt. Del opp den røkte julepølsen i grove porsjonsbiter og pannestek de.

2

Grovhakk hasselnøtter og stek de i smør til det blir brunt. Hell i soya og fordel blandingen over de ovnsbakte grønnsakene.

Server de med pølser og litt fersk minispinat. Topp med litt fersk timian.

Ingredienser

Du trenger

Røkt julepølse	1 pk
Blomkål	1 stk
Hvitløksfedd	4 stk
Olje	2 ss
Sitron (saften)	2 ss
Hasselnøtter	1 dl
Smør	50 g
Soyasaus	2 ss
Babyspinat	1 pose
Timian	1 neve

Allergener

- Nøtter
- Melkeprotein inkl laktose
- Gluten
- Soya