

**Oppskrift**

# **Bakte grønnsaker med pølse**



Bakte grønnsaker med pølser fra Gilde er et klassisk norsk middagstips til norske familier!

# 1

## Slik gjør du

Forvarm ovnen 180 grader. Kutt potet, bete, gulrot og hvitløk i biter. Del sitronene i to. Ha grønnsakene i en ildfast form og hell over olje. Salte og pepre etter ønske.

# 2

## Bak grønnsakene og pølsene

Ha på frisk timian og bak grønnsakene i ca. 15 minutter. Del pølsene på langs og ha de i formen de siste 7 minuttene. Serveres varm.

Vel bekomme, fra den norske bonden!

## Ingredienser

### Du trenger

|               |         |
|---------------|---------|
| Grillpølser   | 1 pk    |
| Søtpotet      | 2 stk   |
| Beter         | 4-6 stk |
| Gulrøtter     | 4-5 stk |
| Hvitløksfedd  | 2 stk   |
| Sitron        | 2 stk   |
| Olivenolje    | 1 stk   |
| Timian        | 1 stk   |
| Salt & Pepper |         |

## Allergener