

Julepølse med ovnsbakte rotgrønnsaker



Julepølse av kylling og kalkun med ovnsbakte rotgrønnsaker, spinat og appelsinrømme på siden. Saftig og godt med smaken av jul!

1

Slik gjør du

Del opp poteter og rotgrønnsaker i biter. Ha dem i en ildfast form og ha over litt olje, en halv hvitløk, salt og pepper. Stek i ovnen på 180 grader i ca. 30 min.

Når grønnsakene er klare, vender du i spinat og vårløk.

2

Stek julepølsene

Stek pølsen på middels temperatur i en stekepanne sammen med smør, 3 fedd hvitløk og friske urter.

Stek i ca. 5 min. på hver side. Du kan også ettersteke pølsen litt i ovnen.

Mot slutten av steketiden har du i rosiner.

3

Lag appelsinrømme

Bland sammen rømme, appelsinsaft, raspet appelsinskall, salt og pepper til en dressing.

Server denne til de varme grønnsakene og nystekt julepølse.

Ingredienser

Du trenger

Prior julepølse	1 stk
Hvitløksfedd	3 stk
Salvie	1 kvast
Rosiner	0,5 dl
Rotgrønnsaker (f.eks. gulrot, sellerirot, pastinakk og søtpotet)	600 g
Små poteter	100 g
Olje	2 ss
Hvitløk	0,5 stk
Vårløk	2 stilker
Spinat	2 never
Salt & Pepper	

Til appelsinrømme

Appelsin (saften)	2 ss
Appelsin zest	0,5 stk
Salt & Pepper	

Allergener

Soya

- Melkeprotein inkl laktose