

Oppskrift

Blend pølse med grønnsaker, stekt med salvie og ratatouille



1

Pølser

Varm olje og smør i en stor stekepanne og stek salviebladene til sprø. Løft salviebladene ut og fordel utover kjøkkenpapir slik at de renner av seg. Dryss med salt og pepper.

Snitt pølsene og stek gylne i salviesmøret. Server med ratatouille og sprøstekt salvie.

2

Ratatouille

Forvarm oven til 180 °C. Del aubergine og squash i terninger, rødløk i båter, fennikel i tynne skiver og paprika i staver. Del hvitløken i fedd og ha alt i en langpanne.

Vend med halvparten av oljen, krydre med salt og pepper og stek i ovnen i 20 minutter. Tilsett tomater og eddik, bland og bak videre i 15-20 minutter, til alle grønnsakene er møre.

Drypp over resten av oljen, dryss på med urter og server.

Ingredienser

Gilde Blend pølse med grønnsaker	8 stk
Olje	1 ss
Smør	1 ss
Frisk salvie	1 neve

Ratatouille

Salt og pepper

Ratatouille

Aubergine	1 stk
Squash	2 stk
Rødløk	2 stk
Fennikel	1 stk
Gul paprika	1 stk
Rød paprika	1 stk
Olivenolje	4 ss
Cherrytomater	500 g
Hvitløk, hel	1 stk
Vineddik	1 ss
Bladpersille, hakket	1 dl
Rosmarin, hakket	1 neve