

## INGREDIENSER

2 Förpackningar Hälsans Kök Sensational Sausage (4 Korvar)

1 rött äpple

1 citron

1 liten zucchini

½ litet vitkåls huvud

2 paprikor en röd och en gul

2 msk majonnäs

1 rödlök

1 romansallad

1 msk kapris

krasse till garnityr

4 korvbröd

ketchup (till servering)

SERVING  4 PORTIONER

VARAKTIGHET  40 MIN

SVÅRIGHETSGRAD   
MELLANLIGGANDE

## TILLAGNING

### 1. Skär grönsakerna och stek dem i ugnen på 200 grader

Förvärm ugnen till 200 °C. Skär paprikorna i strimlor, zucchini i skivor och rödlöken i ringar. Fördela grönsakerna på en bakplåt och ringla över olja, krydda med salt och peppar och blanda runt. Stek grönsakerna i mitten av ugnen i cirka 20 minuter.

### 2. Gör coleslaw

Coleslaw: Skär eller riv vitkålen och äpplet i tunna strimlor. Blanda kålen och äpplet i en bunke. Pressa över citronsaft och krydda med salt och peppar. Tillsätt 2 tsk majonnäs och blanda runt. Ställ bunken åt sidan så länge.

### 3. Stek eller grilla korvarna

Tillaga korvarna, steka eller grilla korvarna i stekpannan, på grillen eller enligt anvisningarna på förpackningen.

### 4. 4.

Fyll korvbröden med salladsblad, coleslaw, rostade grönsaker och kapris. Lägg korvarna i bröden toppa med ketchup och garnera med ruccola.

**FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ HALSANSKOK.SE**