

INGREDIENSER

1 förpackning Hälsans Kök Sensational Sausage
5 stora morötter
2 stjälkar vit selleri
1 purjolök
2 palsternackor
4 potatisar
2l grönsaksbuljong
200 g ärter
Torkad timjan
Senap



Prova detta snabba, veganska, vällsmakande och enkla recept med Sensational Chorizo!

TILLAGNING

1. Skiva grönsakerna och koka dem med buljong ca 20 min

Skölj morötterna, sellerin, purjolöken och palsternackan och skär dem i bitar. Skala och skär potatisen i kuber. Lägg allt i en stor kastrull. Tillsätt buljong i grytan och koka ingredienserna med timjan och lagerblad i 20 till 25 minuter.

2. Lägg i ärtorna i grytan

Tillsätt ärtorna under de sista 5 minuterna av tillagningstiden. Tillsätt buljong, ta bort lagerblad och mosa allt lätt.

3. Stek Sensational Chorizo och lägg sen över dem i grytan

Stek Sensational Chorizo i en stekpanna, skär dem i bitar och lägg bitarna i grytformen. Krydda med salt och peppar, tillsätt slutligen vårlöken och senapen.

FÖR FLER RECEPT GÅ IN PÅ [HALSANSKOK.SE](https://halsanskok.se)