



Bildet kan avvike noe fra oppskriften.

# Salsicciaspyd med ovnsbakte urtepoteter, paprika og squash, servert med ajvar og urtedressing

## Ovnsbakte urtepoteter

300 g småpoteter  
1 pakke oregano

## Salsicciaspyd

275 g salsicciadeig  
1 pakke grillspyd

## Stekte grønnsaker

½–1 stk squash  
1 stk gul paprika  
1 stk rødløk

## Tilbehør

1 pakke urtedressing  
1 pakke ajvar

olje <sup>B</sup>

salt <sup>B</sup>

pepper <sup>B</sup>

bakepapir (kan sløyfes) <sup>B</sup>

smør\* <sup>B</sup>

<sup>B</sup> Basisvare

1. Varm opp stekeovnen til 230 grader varmluft.
2. **Ovnsbakte urtepoteter:** Fordel potetene utover et stekebrett med bakepapir. Vend inn ønsket mengde av oreganokrydderet, litt olje, salt og pepper, og stek potetene midt i ovnen i 15–18 minutter.
3. **Salsicciaspyd:** Fukt hendene i kaldt vann, og form salsicciadeigen til pølser rundt ønsket mengde av grillspydene. Ha grillspydene på stekebrettet med potetene når det gjenstår omtrent 10 minutter av potetenes steketid. Steketiden avhenger av tykkelsen på pølsene.
4. **Stekte grønnsaker:** Skyll squashen. Del den først i to på langs, og så i 1–2 cm tykke skiver. Skyll og rens paprikaen, og skrell løken. Del paprikaen i grove biter, og løken i båter. Varm opp en stekepanne til middels høy varme, og ha i litt olje og smør. Stek grønnsakene i 4–5 minutter, til de har fått litt farge. Krydre med salt og pepper underveis.
5. **Tilbehør:** Server urtedressing og ajvarsausen til retten.
6. **Grilltips:** Grill salsicciaspydene i 3–4 minutter på hver side, eller til kjøttet er gjennomstekt. Grønnsakene kan også tres på spyd og grilles i 3–4 minutter på hver side om ønskelig.

## TIPS!

Dersom du griller, kan du la spydene ligge i vann i omtrent 10 minutter før du begynner å forme salsicciadeigen, og tre grønnsakene på spydene. På den måten vil ikke spydene ta fyr på grillen.

\* Du kan bytte ut inarediensen mot et allernaivenlia alternativ