RAGOÛT DE LÉGUMES & SENSATIONAL BRATWURST

1 PORTIONS | 25 MIN | FACILE

INGRÉDIENTS

1 paquet de Sensational Bratwurst Garden Gourmet

5 grosses carottes

2 branches de céleri blanc

1 poireau

2 panais

4 pommes de terre

2 l de bouillon de légumes

200 g de petits pois

Quelques brins de thym séché

2 feuilles de laurier

2 brins de ciboulette

Moutarde

Prépare un délicieux ragoût de légumes avec notre Sensational Bratwurst Garden Gourmet pour te réchauffer !

PRÉPARATION

1. Préparer les legumes

Nettoyer les carottes, le céleri, le poireau et le panais et les couper en morceaux. Épluche les pommes de terre et coupe-les en cubes. Mettre le tout dans une grande casserole.

2. Cuire et écraser les légumes

Ajouter le bouillon dans la poêle et cuire les ingrédients avec le thym et le laurier pendant 20 à 25 minutes. Ajouter les petits pois pendant les 5 dernières minutes. Égoutte le bouillon de légumes, retire le thym et le laurier et écrase le tout grossièrement.

3. Préparer la Sensational saucisse

Faire dorer les saucisses dans une poêle, les couper en morceaux et les ajouter au ragoût. Sale et poivre, termine avec la ciboulette et la moutarde.

RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR GARDENGOURMET.BE/FR