

# Makkara-kasvisvarras vihersalaatilla

Makkaravarras kuulostaa arkiselta, mutta laadukkaalla makkaralla siitä saa loihdittua helposti astetta juhlavampaa ruokaa.



## AINEKSET

200 g chorizo-makkaraa  
200 g bratwurst-makkaraa  
100 g pekonia  
100 g kirsikkatomaatteja  
200 g kesäkurpitsaa  
200 g keitettyjä uusia perunoita  
oliiviöljyä  
grillitikkuja



PORSAS



GRILLIRUOKA



MAUSTEISET JA LIHAISAT MAKKARAT



4 HLÖ



15-30 MIN

- 1** Pese ensin kesäkurpitsa ja leikkaa siitä parin sentin paksuisia pyöreitä siivuja ja paloitele jokainen siivu vielä neljään osaan.
- 2** Leikkaa myös makkarat mieleisesi kokoisiksi paloiksi ja pyöräytä pekonusiikale joidenkin makkaroiden ympärille.
- 3** Ota grillitikut käyttöön (liota ensin pussia tikkuja vedessä, etteivät ne pala grillissä) ja pujota makkaroita, keitettyjä perunoita, kirsikkatomaatteja sekä kesäkurpitsaa vuorotellen tikkuun.
- 4** Grillaa vartaisiin huolellisesti kaunis pinta ja laita tarjolle vihersalaatin kanssa.

Resepti Keittiömestari Aki Wahlman