



## Vihanneslenkki folioon kätetty

Aineet: 1 lenkki  
sinappia, ketsuppia  
emmental- tai kermajuustoa viipaleina  
1 paprika  
3-4 tomaattia  
1/2 purjoa  
yrttisuolaa

Valmistus: Kuori lenkki ja leikkaa siihen syvät viillot. Pane viiltoihin sinappia sekä ketsuppia ja juustoviipaleita.

Suikaloi halkaistu paprika, kuutioi tomaatit ja leikkaa purjo renkaiksi.

Sekoita vihannekset ja mausta ne yrttisuolalla.

Voitele kaksinkertainen folioarkki öljyllä ja levitä sen keskelle vihannesseos. Nosta päälle lenkki.

Sulje paketti tiiviisti ja kuumenna uunissa, grillissä tai saunan kiukaalla 15-20 minuuttia.

[www.superkokki.com](http://www.superkokki.com)