



## Rundersaucijsjes met geroosterde groenten

met zoete aardappel en romige dilledip



30-40min



2 personen

Met dit makkelijke zomerse gerecht tover je de zon op tafel, ook als 'ie niet schijnt en als het nog lang geen zomer is! Je bereidt dit gerecht traybake-stijl, wat in principe betekent dat je alles bij elkaar gooit en de oven inschuift. Ondertussen maak je zelf nog even een fijne dipsaus met dille en je kunt aanschuiven!

## Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 courgette
- 1 wortel
- 2 tomaten
- 1 zakje BBQ-saus 9,10
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 3 rundersaucijsjes
- 1 teen knoflook
- 10g verse dille
- 1 beker zure room 7

## Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise 3
- olijfolie
- peper en zout

## Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- knoflookpers

Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

## Allergenen

eiieren (3), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

## Voedingswaarde per portie

calorieën 742kcal, vet 49.1g, koolhydraten 38.0g, eiwit 35.8g



1. Süßkartoffel vorbereiten

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffel samt Schale** längs halbieren und in ca. 1cm dicke Spalten schneiden.



2. Gemüse schneiden

Die **Zucchini** längs vierteln, dann in 4-5cm lange Stücke schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen, ebenfalls längs vierteln und in 4-5cm lange Stücke schneiden. Die **Tomaten** halbieren. Die **Süßkartoffeln**, die **Karotten** und die **Zucchini** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit der **BBQ-Sauce**, 1EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** und 1 kräftigen Prise Salz vermengen.



3. Gemüse und Wurst rösten

Die **Tomaten mit der Schnittseite nach oben** zwischen das **Süßkartoffelgemüse** setzen, mit 1TL Olivenöl beträufeln und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **Würste** darauflegen und alles auf der mittleren Schiene 22-25Min. im Ofen rösten, bis die **Würste** und das **Gemüse** gar sind.



4. Dill schneiden

Den **Knoblauch** schälen, mit aufs Blech geben und 7-10Min. mitrösten. Einige **Dillspitzen** abzupfen und für die Garnitur beiseitelegen. Den **restlichen Dill** sehr fein schneiden.



5. Dip anrühren

Den **gerösteten Knoblauch (Vorsicht, heiß!)** durch eine **Knoblauchpresse** drücken und mit der **sauren Sahne**, dem **geschnittenen Dill**, 1EL Mayonnaise sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren, ggf. mit mehr Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Anrichten und servieren

Das **Süßkartoffelgemüse** auf Teller oder Schalen verteilen. Die **Würste** schräg halbieren und auf jedem Teller **3 Würstchenhälften** anrichten. Mit den **Dillspitzen** garnieren und mit dem **Dip** servieren.