

DINNERLY



Varkensaucijsjes in aromatische currysaus met geroosterde groenten



ca. 30min



2 personen

Zelfs met een eenvoudige worst kun je een geweldig gerecht maken! Dat bewijzen we met deze varkenssaucijs in currysaus met geroosterde aardappel, prei en wortel. De aromatische currysaus maak je helemaal zelf van gebakken tomaat, knoflook en currypoeder, die je zachtjes in bouillon laat koken en tot een fijne saus pureert. Heerlijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 wortel
- 1 prei
- 2 varkensaucijsjes
- 2 tomaten
- 2 zakjes curry-madraskruiden¹⁰
- 1 zakje kippenbouillonpoeder

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- staafmixer

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

ALLERGENEN

mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 810kcal, vet 56.4g, koolhydraten 50.7g, eiwit 21.4g



1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels met schil** in hapklare stukken. Schrob of schil de **wortel** en snij 'm in schuine plakken van ca. 2cm dik. Snij de **prei** in de lengte doormidden, was de bladeren en snij ze overdwars in 3-4 stukken.



2. Groenten roosteren

Meng de **aardappel, wortel** en **prei** met 1el plantaardige olie en een snuf peper en zout en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Rooster 20-25min in de oven, tot de groenten goudbruin en gaar zijn. Draai ze halverwege om.



3. Worsten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur. Steek met een vork een paar keer in de **worsten** en bak ze 13-15min, tot ze rondom goudbruin en gaar zijn. Draai ze regelmatig om.



4. Saus koken

Snij de **tomaten** in blokjes van ca. 3cm. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Verhit een middelgrote kookpan met 1el plantaardige olie op medium tot hoog vuur. Bak de **tomaat**, het **currypoeder** en de knoflook ca. 2min. Giet er 75ml water bij, meng **1tl bouillonpoeder** erdoor en laat 5-7min zachtjes koken, tot de **tomaat** zacht is.



5. Afmaken en serveren

Pak een staafmixer en pureer de **saus** fijn. Breng op smaak met 2tl azijn, peper, zout en evt. meer **bouillonpoeder**. Serveer de **worsten** met de **geroosterde groenten** en de **saus**.



6. Zoete saus

Om je saus een beetje zoeter te maken en nog meer tomatensmaak toe te voegen, kun je er 1el tomatenketchup door roeren.