DINNERLY

Varkenssaucijs op aardappelsalade

met komkommer, ui en frisse appel

ca. 30min 2 personen

Aardappelsalades zijn hartstikke lekker, en al helemaal in deze versie met knapperige komkommer, frisse appel en rode ui. Zo geven we een oude klassieker weer een nieuwe draai. En de goudbruin gebakken varkenssaucijs maakt het helemaal af.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje krieltjes
- 1 komkommer
- 1 appel
- 2 varkenssaucijzen
- 1 rode ui

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el mosterd [1]
- ½el honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet

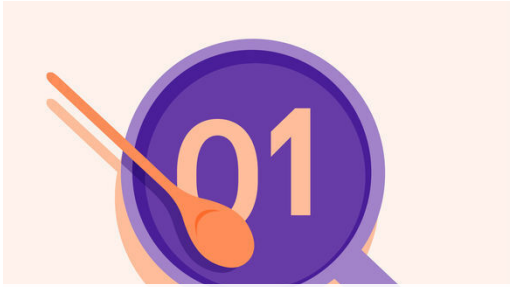
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

Mosterd (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

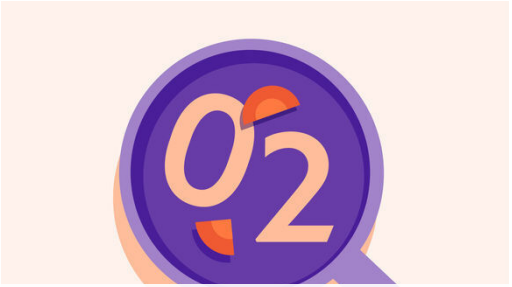
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 673kcal, vet 41.0g, koolhydraten 56.6g, eiwit 21.1g



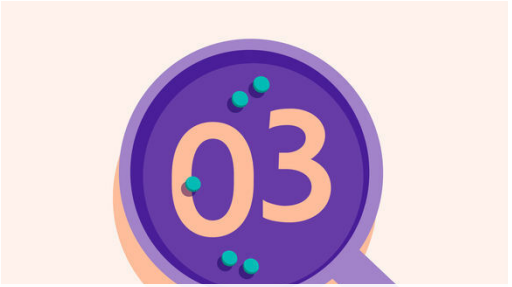
1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan – ze hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Snij de **aardappels incl. schil** doormidden – de grotere in vieren. Kook ze in 15-20min gaar.



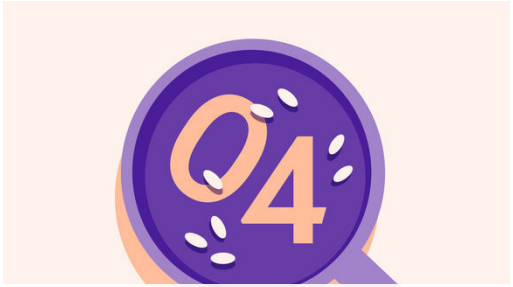
2. Salade voorbereiden

Klop een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, 1el mosterd, ½el honing, een flinke snuf zout en een snuf peper. Snij de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in plakjes van ca. 1cm dik. Verwijder het klokhuis uit de **appel** en snij het **vruchtvlees** in grove blokjes. Meng de **komkommer** en **appel** met de **dressing**.



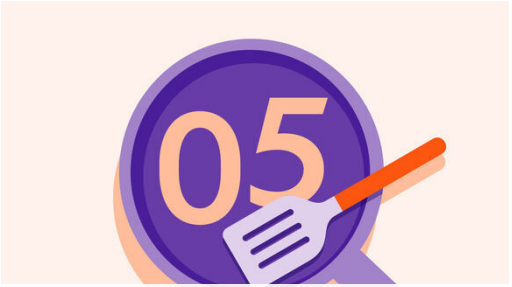
3. Worst bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **saucijzen** 5-7min tot ze rondom bruin beginnen te worden. Pel en halveer de **ui** en snij in dunne repen. Voeg de **ui** toe aan de pan met **worst** en bak alles nog 3-5min tot de **worsten** goudbruin en gaar zijn.



4. Salade afmaken

Laat de **aardappels** uitlekken in een vergiet. Laat ze even afkoelen en schep ze dan voorzichtig door de **komkommer** en **appel**. Proef en breng op smaak met peper en zout.



5. Afmaken en serveren

Snij de **worsten** schuin doormidden en serveer ze met de **ui** op de **aardappelsalade**.

6. Klassieke Bratwurst

Worsten gaan natuurlijk ook heel goed samen met broodjes. Als je daar vandaag zin in hebt kun je de saucijzen ook als klassieke "Bratwurst im Brötchen" serveren: bak broodjes af in de oven, besmeer met wat gladde mosterd en leg de worsten met ui erin. Serveer met de aardappelsalade.