



Geroosterde rundersaucijsjes

met rode biet-aardappelsalade



30-40min



2 personen

Tijd voor een makkelijk ovengerecht. De oven neemt de belangrijkste taken van je over door niet alleen de rode bietjes en de aardappels te roosteren, maar ook de rundersaucijsjes te garen. En geloof ons, deze geroosterde saucijsjes smaken uitmuntend met een lauwarme salade van aardse knolgroenten en een yoghurtsaus op smaak gebracht met grove mosterd.

Wat je van ons krijgt

- 500g vastkokende aardappels
- 2 rode bieten
- 2 rundersaucijsjes
- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 2 stengels bleekselderij⁹
- 10g verse bieslook
- 1 kuipje yoghurt⁷
- 1 zakje grove mosterd¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine koekenpan
- ovenschaal

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

Allergenen

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

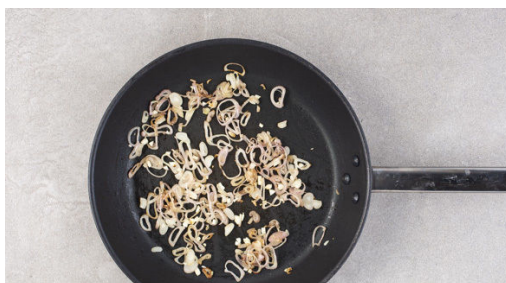
Voedingswaarde per portie

calorieën 787kcal, vet 29.4g, koolhydraten 66.3g, eiwit 35.7g



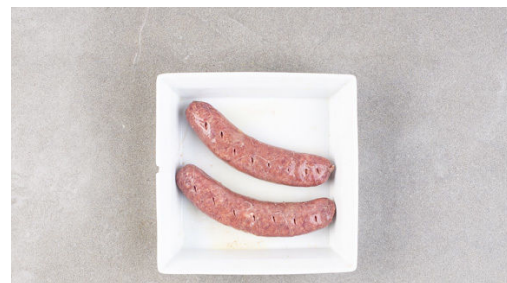
1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **aardappels** in kleine blokjes. Schil en snijd de **bieten** ook in kleine blokjes. Verdeel de **bieten** en **aardappels** over een bakplaat met bakpapier en hussel om met 2el olijfolie, 1/2tl zout en een snuf peper. Rooster de **groenten** 25-30min in de oven tot ze gaar en goudbruin zijn.



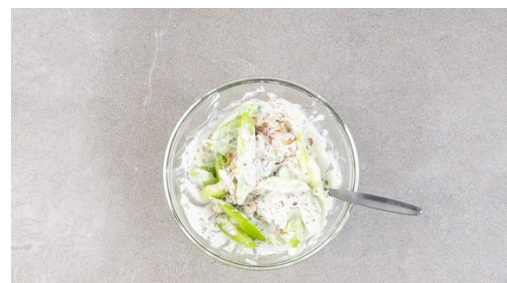
4. Smaakmakers bakken

Verhit 1el olijfolie in een kleine koekenpan en fruit het **sjalotje** 3-5. Voeg de **knoflook** toe en bak 1min mee. Breng op smaak met een snuf zout en schep alles in een kommetje.



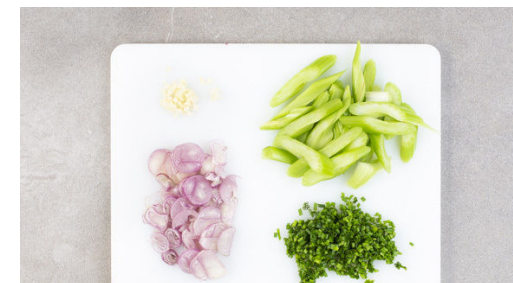
2. Worstjes bakken

Prik de **rundersaucijsjes** een paar keer in met een vork en leg ze in een ovenschaal. Wrijf de **saucijsjes** in met een dun laagje olie en rooster ze de laatste 12-15min in de oven mee. Draai halverwege om. Neem de **saucijsjes** uit de oven en laat ze iets afkoelen.



5. Saus maken

Voeg de **yoghurt**, **1-2el mosterd**, de **bleekselderij**, de **helft van de bieslook** en 1-2tl water aan de **ui** en **knoflook** toe. Roer door en breng de **saus** op smaak met peper en zout.



3. Smaakmakers snijden

Pel en snijd het **sjalotje** in dunne ringen. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **bleekselderij** in dunne schijfjes. Snijd of knip de **bieslook** in dunne ringetjes.



6. Groenten mengen

Meng de **ovengroenten** met de **helft van de saus** en breng de **salade** op smaak met meer peper en zout. Snijd de **saucijsjes** schuin in dikke plakken. Schep de **aardappelsalade** en **saucijs** op. Bestrooi met de **rest van de bieslook** en serveer de **rest van de saus** erbij.