



Geroosterde kalfssaucijsjes

en rode bieten-aardappelsalade



30-40min



2 personen

Tijdens de koudste maand van het jaar weet je zeker dat je met dit gerecht er warmpjes bijzit. De lauwwarme salade van aardse knolgroenten wordt naar hoger niveau getild door Abraham's biologische mosterd. Deze pittige mosterd wordt dagdagelijks vers door de Nederlandse Mostermakerij geproduceerd en draagt de liefde van een ambachtsman in zich. Erbij serveer je gebakken saucijsjes van mals kal...

Wat je van ons krijgt

- bleekselderij ⁹
- zakje Abraham's mosterd ¹⁰
- knoflook
- kalfssaucijs
- sjalotjes
- kruimige aardappels
- rode bieten
- yoghurt ⁷
- bieslook

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- dunschiller
- koekenpan
- oven
- 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 790kcal, vet 43.3g, koolhydraten 58.0g, eiwit 35.6g



1. Groenten roosteren

Verwarm de oven op 220°C hetelucht/240°C voor. Schil de **bieten**. Snijd de **bieten** en **aardappels** in 1-1.5cm grote blokjes snijden en meng ze met 2el olie, peper en wat zout. Verdeel de **groenten** over een bakplaat met bakpapier en bak in ca. 25min gaar en goudbruin in de oven. Schep de **groenten** halverwege om.



4. Sjalotten bakken

Verhit 1el olie in een kleine koekenpan op middelhoog vuur en bak de **sjalotten** in 3-5min zacht. Voeg de **knoflook** toe en bak 30sec al roerend mee. Doe het **knoflook-sjalottenmengsel** in een kom en laat afkoelen.



2. Saucijsjes roosteren

Wrijf intussen de **kalfssaucijsjes** met een dun laagje olie in en leg ze in een ovenschaal. Prik elk **worstje** een paar keer met een mes in. Zet de ovenschaal na ca. 10min baktijd van de **groenten** in de oven bak ze in 12-15min gaar en goudbruin zijn.



5. Yoghurtsaus maken

Meng intussen de **yoghurt**, helft van de **bieslook**, **mosterd** en 1-2tl water in een kom. Breng de **sous** op smaak met peper en zout, roer het **knoflook-sjalottenmengsel** en de **bleekselderij** erdoor.



3. Groenten voorbereiden

Pel intussen de **sjalotten** en **knoflook**, hak ze fijn. Snijd de **bleekselderij** in grove stukjes. Snijd de **bieslook** fijn of gebruik een schaar.



6. Groenten mengen

Meng de **1/2 van de yoghurtsaus** met de geroosterde **aardappels** en **bieten**. Voeg naar smaak meer **sous** toe. Snijd de **saucijsjes** in 2cm brede plakken. Serveer de **aardappelsalade** met de **saucijsjes**, bestrooi met de **bieslook** en geef de **rest van sous** erbij.