



Rundersaucijsjes met veldsla

en gebakken borlotti-pestobonen



ca. 20min



2 personen

Het zachte blad van veldsla heeft een lekker nootachtige smaak, perfect voor bij frisse tomaat en anijsachtige venkel. Erbij bak je een rundersaucijsje en maak je in een handomdraai een klassieke basilicumpesto om door de gebakken borlottibonen te mengen. Zo zet je in een mum van tijd een Italiaans gekruid bord op tafel!

Wat je van ons krijgt

- 15
- 7

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- kleine koekenpan
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- staafmixer
- zeef of vergiet

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

Allergenen

melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 817kcal, vet 59.4g, koolhydraten 33.8g, eiwit 36.5g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verhit een droge, middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **pijnboompitten** in 2-3min goudbruin. Let op, de pitten kunnen snel verbranden! Neem de **pijnboompitten** uit de pan en zet apart. Pel intussen de **knoflook**. Verwijder de stromk van de **venkel** en snijd de **venkel** in de lengte in dunne plakken.



4. Venkel en bonen bakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur en roerbak de **venkel** 4-5min tot de **groente** zachter is. Giet de **bonen** in een zeef af, spoel schoon en voeg aan de pan toe. Bak de **bonen** 2-3min mee tot ze een beetje openbarsten. Roer de **pesto** erdoor en warm de **pestogroenten** in 2min op. Breng op smaak met peper en zout.



2. Saucijsjes

Verhit 1el olijfolie in de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur en bak de **rundersaucijsjes** in 2-3min rondom goudbruin. Zet het vuur dan iets lager en bak de **saucijsjes** in 10-12min gaar.



5. Salade maken

Was de **veldsla** grondig en laat in een zeef uitlekken. Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 1tl azijn, een snuf suiker, zout en peper. Snijd de **tomaat** in blokjes. Meng de **veldsla** met de **dressing** en de **tomaat** in een kom. Bestrooi de **salade** met de **rest van de pijnboompitten**.



3. Pesto maken

Doe de **helft van de pijnboompitten** met de **knoflook**, **basilicum**, 2-3el olijfolie, 4-5el water, 1/4tl zout en 1/4tl peper in een hoge (maat)beker en verkruimel de **kaas** er grof boven. Pureer met een staafmixer tot een gladde **pesto**.



6. Serveren

Schep de **pestogroenten** en **salade** op de borden en leg op elk bord een **rundersaucijsje**.