

DINNERLY



Italiaanse salsiccia op aardappelsalade met appel, bleekselderij en spinazie



ca. 25min



2 personen

Aardappels, vlees, groente – so far so standard. Maar dan: een twist! Van de aardappels en groenten maken we een verse salade, en het vlees is een pittige Italiaanse worst: de onvolprezen salsiccia. Zo geven we een klassieker een moderne make-over.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 netje vastkokende aardappels
- 100g babyspinazie
- 3x salsiccia
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1 appel
- 1 stengel bleekselderij ⁹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el mayonaise ³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- zeef of vergiet

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

ALLERGENEN

eieren (3), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 724kcal, vet 46.5g, koolhydraten 50.0g, eiwit 25.8g



1. Aardappels snijden

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de **aardappels mét schil** in blokjes van ca. 2cm.



2. Aardappels koken

Voeg de **aardappels** toe aan het kokende water en kook ze in 12-15min gaar. Doe de **spinazie** in een zeef of vergiet en giet de **gekookte aardappels** af over de **spinazie**. Zet opzij om uit te lekken.



3. Salsiccia bakken

Verhit in een kleine koekenpan 1el olijfolie. Bak de **salsiccia** op middelhoog vuur 11-14min tot ze gaar zijn en rondom goudbruin.



4. Salade maken

Maak een **dressing** van de **mosterd**, 1el mayonaise, 1el witte azijn en een flinke snuf peper en zout. Snij de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snij de **appel** in dunne schijven. Snij de **bleekselderij** in dunne boogjes.



5. Afmaken en serveren

Meng de **aardappels**, **spinazie**, **appel** en **bleekselderij** met de **dressing**. Snij de **salsiccia** in de lengte doormidden en serveer ze op de **aardappelsalade**.



6. Kijk niet zo zuur!

Aardappelsalade gaat goed samen met de zure smaak van ingelegde komkommer. Als je nog een halve komkommer hebt liggen, kun je deze in heel dunne plakken snijden en even in wat azijn, suiker en zout leggen. Garneer dan de salade met de komkommer.