



Baguette met rundersaucijs en kaas

met rodekoolsalade en gebakken ui



30-40min



2 personen

Als je zin hebt in stevige kost, ben je bij dit broodje aan het goed adres. Gulle hoeveelheden worst, kaas en gebakken ui breng je extra op smaak met rokerige barbecuesaus. De rodekoolsalade erbij geeft je het gevoel dat je nog enigszins verantwoord bezig bent.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode kool
- 1 bosui
- 2 uien
- 1 sinaasappel
- 2 rundersaucijsjes
- 2 baguettes¹
- 100g pizzakaas⁷
- 2 zakjes BBQ-saus^{9,10}
- 2 zakjes sriracha

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1045kcal, vet 50.0g, koolhydraten 97.8g, eiwit 46.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C met de grillfunctie aan (of op de hoogste stand als je geen grillfunctie hebt). Snijd de **rode kool** doormidden en dan in zo dun mogelijke reepjes. Snijd de **bosui** in schuine ringen. Halveer, pel en snijd de **uien** in dunne reepjes. Rasp de **sinaasappelschil** fijn en pers de **sinaasappel** uit.



4. Worst braden

Halveer de **worst** in de lengte. Zet de gebruikte koekenpan terug op middelhoog vuur met 1 el olijfolie. Braad de **worst** in ca. 5min rondom bruin en gaar.



2. Salade voorbereiden

Meng de **rode kool** met het **sinaasappelsap**, 2el olijfolie, 1/2tl zout en 1tl suiker. Knead stevig, tot de **kool** iets zachter is en voeg dan de **bosui** toe. Breng op smaak met de **sinaasappelrasp** en evt. een scheutje azijn.



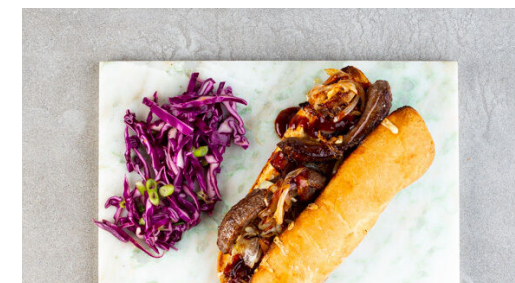
5. Baguettes afbakken

Snijd de **baguettes** open en leg ze met het snijvlak naar beneden op een bakplaat met bakpapier. Bak ze in ca. 1min knapperig in de oven. Draai ze om, verdeel de **kaas** erover en grill ze nog 2-3min, tot de **kaas** gesmolten is.



3. Ui bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui** in 5-6min goudbruin. Bestrooi met een snuf zout en schep op een bord. Maak de pan niet schoon.



6. Broodjes beleggen

Meng de **BBQ-saus** met de **sriracha** en bestrijk de **broodjes** ermee. Beleg met de **ui** en **worst** en klap de **broodjes** dicht. Serveer met de **rodekoolsalade**.