



Broodje rookworst met aardappelsalade

met appel, bosui en olijven



ca. 35min



2 personen

Een broodje rookworst eten we meestal met zuurkool en mosterd. De variant die je vandaag op tafel zet is een tikkeltje Amerikaans: hij heeft iets weg van een hotdog en je serveert 'm bovendien met een stevige aardappelsalade. Een beetje anders, maar net zo lekker, al zeggen we het zelf!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 wortel
- 2 witte broodjes ^{1,3,6,7}
- 1 rode paprika
- 1 appel
- 1 rookworst
- 1 bosui
- 1 zakje groene olijven
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰

Wat je thuis nodig hebt

- 3el mayonaise ³
- 2tl tomatenketchup
- 1tl honing
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- middelgrote kookpan met deksel
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- vergiet

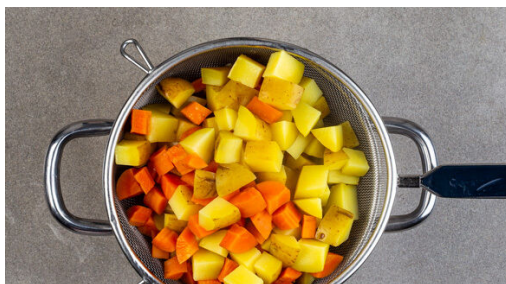
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), soja (6), melk (7), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 904kcal, vet 48.9g, koolhydraten 90.2g, eiwit 23.8g



1. Aardappels koken

Verwarm de oven voor op 195°C (175°C hetelucht). Doe 800ml water en 1tl zout in een middelgrote kookpan en breng aan de kook. Snijd de **aardappels incl. schil** in blokjes. Snijd de **wortel** in de lengte door vieren en dan in blokjes. Voeg de **aardappel** en **wortel** toe zodra het water kookt, doe een deksel op de pan en kook in 10-12min gaar. Giet af in een vergiet.



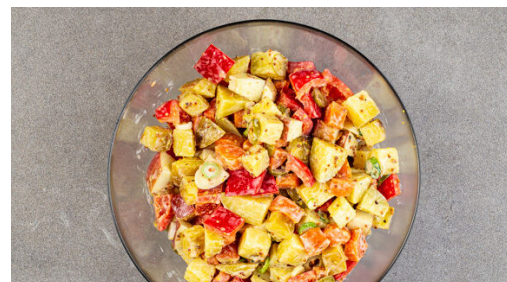
4. Ingrediënten snijden

Snijd het **wit** en het **groen van de bosui** apart van elkaar in dunne ringen. Snijd de **olijven** ook in dunne ringen.



2. Ingrediënten voorbereiden

Bak de **broodjes** in ca. 8min af in het midden van de oven. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in blokjes. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** ook in blokjes.



5. Aardappelsalade maken

Klop een **dressing** van de **mosterd** met 3el mayonaise, 1tl honing, 1el water en een flinke snuf peper. Meng de **dressing** met de **aardappels en wortel**, de **paprika**, de **appel**, het **wit van de bosui** en **3/4e van de olijven**. Proef of je nog zout en peper wil toevoegen.



3. Rookworst bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 2tl olijfolie. Snijd de **rookworst** in tweeën en braad 'm ca. 3min per kant.



6. Broodjes vullen

Snijd de **broodjes** via de bovenkant open en vul ze met **aardappelsalade** en **rookworst**. Serveer met de **rest van de aardappelsalade** en bestrooi met de **groene bosui** en de **rest van de olijven**. Besprenkel elk **broodje** met 1tl ketchup.