



Runderworst met aardappelsalade

met broccoli en romige mosterddressing



30-40min



2 personen

Vandaag nemen we een kijkje in de keuken van onze oosterburen, waar worst met aardappelsalade een echte klassieker is. We hebben het recept een tikkeltje aangepast, om wat ruimte te maken voor een fijne portie broccoli. En ook de mosterdsaus is lichter, want gemaakt met yoghurt in plaats van crème fraîche. Kortom, een heerlijk bord comfortfood maar niet al te zwaar.

Wat je van ons krijgt

- 1 netje krieltjes
- 1 grote broccoli
- 2 bosuien
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 25g zonnebloempitten
- 2 rundersaucijsjes

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- 45ml olijfolie
- 30ml azijn

Kookgerei

- 2 middelgrote kookpannen met deksel
- kleine koekenpan
- vergiet

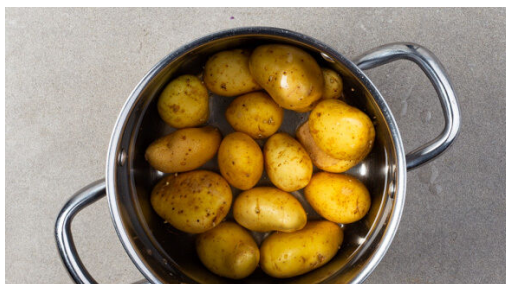
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 1016kcal, vet 55.7g, koolhydraten 52.3g, eiwit 42.3g



1. Aardappels koken

Breng in 2 middelgrote kookpannen genoeg zout water aan de kook voor de **aardappels** en de **broccoli**. Voeg de **aardappels** toe zodra het water kookt en kook ze in 15-20min gaar. Giet af en spoel om met koud water.



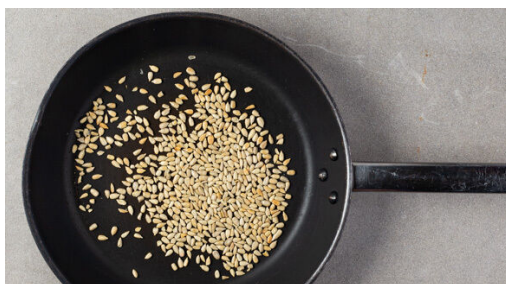
2. Broccoli koken

Snijd de **broccoli** in roosjes en kook ze 2-3min in de 2e kookpan. Giet af en spoel ze ook af met koud water.



3. Dressing maken

Snijd de **bosuien** in schuine ringen. Klop een **dressing** van de **yoghurt**, **mosterd**, 2el mayonaise, 2el olijfolie en 2-3el azijn. Breng de **dressing** op smaak met zout en peper.



4. Zonnebloempitten garen

Rooster de **zonnebloempitten** 3-5min in een kleine droge koekenpan op middelhoog vuur. Schep ze ui de pan en laat ze afkoelen.



5. Worst braden

Verhit de gebruikte koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie en braad de **worst** in 4-6min per kant goudbruin en gaar.



6. Salade afmaken

Snijd de **aardappels** door de helft, grotere exemplaren in vieren. Schep ze om met de **broccoli**, **bosui** en **dressing**. Proef of je nog zout, peper of azijn wil toevoegen. Serveer de **aardappelsalade** met de **worst** en bestrooi met de **zonnebloempitten**.