



BBQ-Special: salsiccia & druivenspiesjes

met venkelsalade en naanbrood



ca. 40min



2 personen

Haal de BBQ of grillpan maar tevoorschijn en verras jouw genodigden met een uniek staaltje grillkunst. Venkel, druivenspiesjes en verse rucola vormen een vitaminerijke basis. Met de kruidige salsiccia kun je het vuur pas echt laten oplaaien en de nodige grillsporen achterlaten! Serveer er een passende knoflookdip bij met luchtig naanbrood en laat het applaus over je heen komen!

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje venkelzaad
- 1 venkel
- 250g rode druiven
- 1 teen knoflook
- 1 naanbrood ^{1,7}
- 2x salsiccia
- 50g rucola

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- 2tl mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- balsamicoazijn ¹⁷

Kookgerei

- barbecue
- oven (optioneel)
- grillpan (optioneel)
- satéprikkers
- bakkwast

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

Kooktip

Plet de venkel zo nu en dan op de grill of op de bodem van de grillpan. Hierdoor wordt hij mooi bruin en krijgt hij extra smaak.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), melk (7), mosterd (10), sulfieten (17). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

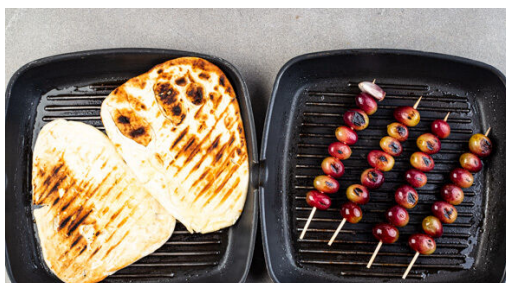
Voedingswaarde per portie

calorieën 908kcal, vet 59.8g, koolhydraten 65.2g, eiwit 25.2g



1. Dressing & dip maken

Verhit de barbecue of verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Maak een dressing van de **helft van het venkelzaad**, 1el olijfolie, 1el balsamicoazijn en 1tl mosterd tot een **dressing**. Roer 2el mayonaise met 1tl mosterd, 1/2tl balsamicoazijn en 1/2tl water tot een **dip**.



4. Druiven & brood roosteren

Gril de **druivenspiesjes** ca. 6min, totdat je grillsporen ziet en draai ze regelmatig om. Verhit evt. een grillpan en gril de **druivenspiesjes** ca. 6min in de pan. Verwarm het **naanbrood** en gril 1-2min per kant, totdat je grillsporen ziet. Of bak het brood 5-6min in de oven.



2. Ingrediënten voorbereiden

Snijd de **venkel** in de lengte in dikke plakken en verwijder de **stengels**. Laat de **stronk** intact. Bestrijk de **venkel** met 2tl olijfolie en breng op smaak met een flinke snuf zout. Pluk de **druiven** van de stronk, meng ze met 2tl olijfolie en rijg ze aan een satéprikker. Rijg de **ongeschilde knoflook** ook aan een satéprikker.



5. Worstjes grillen

Gril de **worstjes** 14-16min, totdat ze gaar zijn en grillsporen hebben. Draai ze regelmatig om. Leg de **worstjes** eventueel in de hete grillpan en braad ze op middelhoog vuur 14-16min.



3. Venkel grillen

Gril de **venkelplakken** aan beide kanten 2-3min, totdat je grillsporen ziet. Verhit als alternatief een grillpan en leg de **venkelplakken** erop. Druk ze lichtjes aan en gril ze aan beide kanten 2-3min. Haal de **venkel** van de grill of grillpan en meng met de **dressing**.



6. Afmaken & serveren

Haal de **knoflook** van de satéprikker, pel en plet 'm met een vork. Meng de knoflook met de **dip**. Meng de **rucola** met de **venkel** en leg op borden. Snijd de **worstjes** schuin doormidden en leg ze met de **druivenspiesjes** op de **sla**. Serveer met **naanbrood** en de **knoflookdip**.