



BBQ-special: worstjes met bacon

op bonte salade met kikkererwten



ca. 35min



2 personen

Bacon, nectarines, worstjes, kikkererwten: leg ze eens op de barbecue of grill en je zult versteld staan van de knapperige bite die je tegemoet komt! De frisse veldsla met romige dressing van sjalotjes en gerookt paprikapoeder maken van deze bonte barbecue-maaltijd een echt kleurspektakel. Verras jezelf of anderen met deze zomerse klassieker!

Wat je van ons krijgt

- 1 sjalotje
- 1 zakje gerookt paprikapoeder
- 1 blik kikkererwten
- 1x gerookte spek
- 1 rode paprika
- 1 nectarine
- 3 kipworstjes
- 100g veldsla

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- peper en zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- barbecue of grillpan
- oven
- 2 bakplaten met bakpapier
- kleine koekenpan
- zeef

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

Kooktip

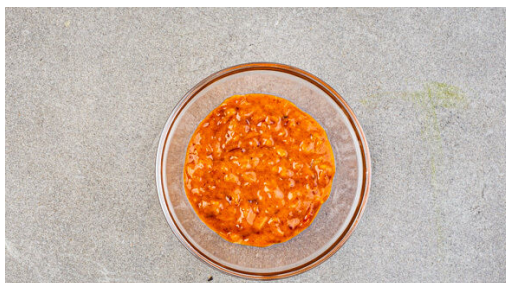
Als je gebruik maakt van een barbecue dien je hem op tijd te verhitten voor een middelhoog vuur. Als alternatief kun je een grillpan gebruiken.

Allergenen

eieren (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

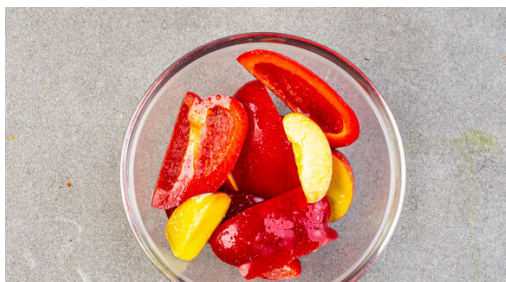
Voedingswaarde per portie

calorieën 892kcal, vet 57.0g, koolhydraten 53.1g, eiwit 38.8g



1. Dressing maken

Steek de barbecue aan en zorg voor medium hitte. Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Pel en snipper de **sjalot** fijn. Verhit een kleine koekenpan op middellaag tot laag vuur met 1el olijfolie en fruit de **sjalot** in 4-5min glazig. Roer het **paprikapoeder** erdoor en schep uit de pan. Meng met 2el mayonaise, 1el azijn en 1/2tl zout en suiker.



4. Ingrediënten voorbereiden

Halveer de **paprika** verwijder de zaadlijsten en snijd 'm in 6 partjes. Halveer de **nectarine**, verwijder de pit en snijd 'm ook in 6 partjes. Meng de **paprika** en de **nectarine** met 1el olijfolie en een snuf zout.



2. Kikkererwten roosteren

Spoel de **kikkererwten** af in een zeef en laat uitlekken. Leg ze op een bakplaat met bakpapier en meng ze met 1el olijfolie en een 1 flinke snuf peper en zout. Plaats de bakplaat in het midden van de oven en rooster de **kikkererwten** in ca. 15min goudbruin en knapperig.



5. Ingrediënten grillen

Verhit een grillpan op middelhoog vuur als je geen barbecue gebruikt. Gril de **worstjes**, de **paprika** en de **nectarine** 3-4min per kant in de grillpan of op de barbecue, tot je grilsporen ziet en de **worstjes** gaar zijn.



3. Bacon roosteren

Verdeel de **plakken bacon** over een tweede bakplaat met bakpapier en plaats de bakplaat boven de **kikkererwten** in de oven. Rooster de bacon in 8-10min knapperig. **Tip:** Zet (indien mogelijk) de grillfunctie van de oven aan en rooster de **bacon** ca. 10cm onder de grill.



6. Salade afmaken

Meng de **kikkererwten** en de **veldsla** met de **dressing** en verdeel over borden. Garneer met **paprika** en **nectarine** en verkruimel de **bacon** erover. Snijd de **worstjes** in stukjes, verdeel ze over de **salade** en serveer het geheel.