

DINNERLY



Rundersaucijsjes op aardappelsalade met soja-sesamdressing



ca. 30min



2 personen

Vandaag maken we aardappelsalade met een Aziatisch tintje. We brengen 'm namelijk op smaak met een heerlijke soja-sesamdressing. Al het andere blijft zoals vertrouwd: aardappels, komkommer, tomaat, bosui en natuurlijk lekker stevige rundersaucijsjes.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 rundersaucijsjes
- 1 minikomkommer
- 1 zakje soja-sesamdressing^{1,6,11}
- 1 vleestomaat
- 1 bosui

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise³
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet

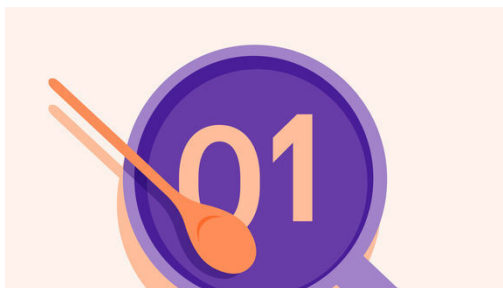
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

gluten (1), eieren (3), soja (6), sesamzaad (11). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

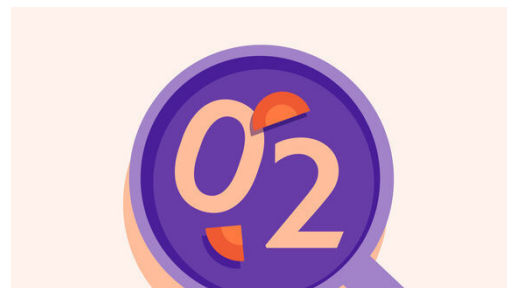
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 689kcal, vet 42.3g, koolhydraten 51.0g, eiwit 25.9g



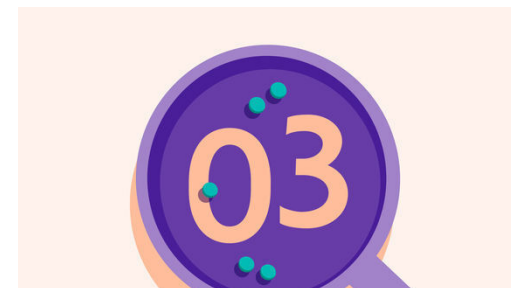
1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de **aardappels met schil** in stukken van 2-3cm. Kook ze in 12-15min gaar. Giet af in een vergiet en zet de **aardappels** opzij.



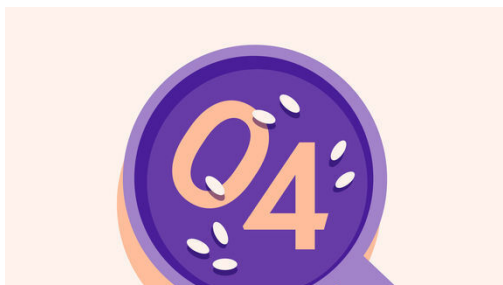
2. Worsten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak de **worsten** 5-7min per kant, tot ze gaar zijn.



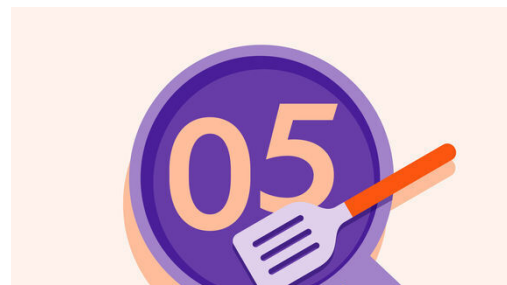
3. Aardappelsalade maken

Snij de **komkommer** in de lengte doormidden en dan overdwars in dunne plakken. Meng de **soja-sesamdressing** met 2el mayonaise en 1el azijn. Meng de **aardappels** en **komkommer** met de **dressing** en breng op smaak met peper en zout.



4. Groenten snijden

Snij de **tomaat** in parten van ca. 1cm breed. Snij de **bosui** schuin in dunne ringen.



5. Afmaken en serveren

Garneer de **aardappelsalade** met de **tomaat** en **bosui** en serveer met de **rundersaucijsjes**.



6. Nootachtig aroma

Om je soja-sesamdressing nog beter tot zijn recht te laten komen, kun je wat geroosterde sesamzaadjes aan de salade toevoegen. Of gebruik wat gezouten pinda's, maar pas op dat je salade niet te zout wordt.