



Rundersaucijsjes met linzensalade

en gremolata van hazelnoot en peterselie



30-40min



2 personen

Oh, là, là! Zo elegant zien we rundersaucijsjes zelden. De plakjes liggen goudbruin gebraden op een bedje van gebakken linzen en langwerpige courgettestroken. Dat wordt afgemaakt met een frisse gremolata dressing van citroen, peterselie, knapperige hazelnoten en geraspte kaas. Très chic!

Wat je van ons krijgt

- 2 courgettes
- 1 blik groene linzen
- 25g hazelnoten ¹⁵
- 2 rundersaucijsjes
- 1 citroen
- 1 blokje harde kaas ⁷
- 10g verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan met deksel
- staafmixer met beker
- maatbeker
- keukenrasp
- zeef

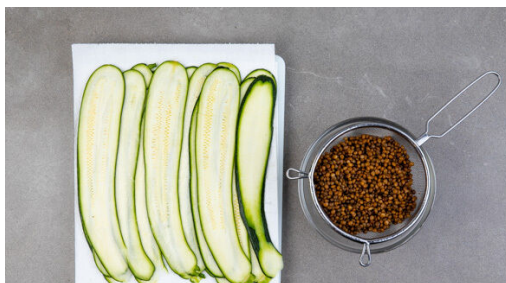
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 768kcal, vet 56.0g, koolhydraten 27.5g, eiwit 39.5g



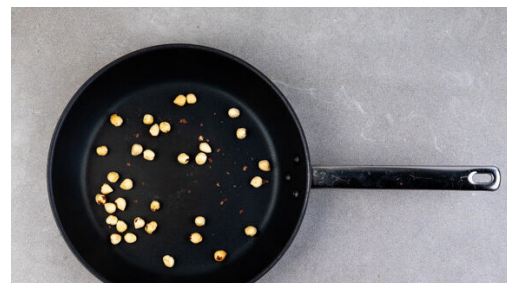
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snijd de **courgettes** in de lengte in dunne plakken. Leg ze op een schone theedoek of wat keukenpapier, bestrooi ze met een snuf zout en zet opzij. Laat de **linzen** uitlekken in een zeef.



4. Saucijsjes bakken

Verhit de gebruikte koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur. Bak de **saucijsjes** in 5min rondom goudbruin. Schenk 60ml warm water in de pan, leg er een deksel op en stook de **saucijsjes** in 8-10min gaar. Neem de pan van het vuur.



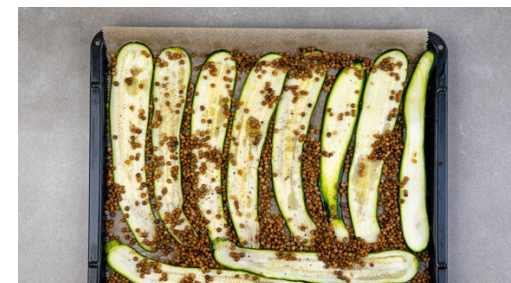
2. Hazelnoten roosteren

Verhit een droge middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Rooster de **hazelnoten** in 1-2min goudbruin. **Pas op** dat ze niet te donker worden. Haal ze uit de pan en zet ze opzij. De pan gebruiken we zo weer.



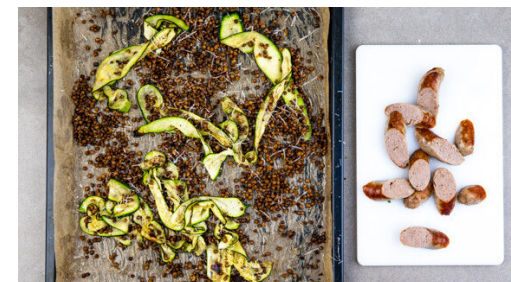
5. Gremolata maken

Rasp de **citroenschil** en pers het **sap** uit. Rasp de **kaas** fijn en snijd de **peterselie** grof. Doe de **hazelnoten**, **1tl citroensap**, de **peterselie**, de **helft van de kaas**, **1-2el citroensap**, 1el olijfolie en 1el water in een hoge maatbeker en pureer grof. Voeg evt. meer water toe als je de **gremolata** te dik vindt. Breng op smaak met peper, zout en meer **citroensap**.



3. Groenten bakken

Dep de **courgette** droog en verdeel met de **linzen** over één of twee bakplaten met bakpapier. Besprenkel met 1el olijfolie, bestrooi met een snuf peper en zout en hussel om, zorg ervoor dat de **courgetteplakken** elkaar zo min mogelijk overlappen. Rooster de **courgette** en **linzen** 25-20min in de oven totdat de **courgette** gaar en goudbruin is. Hussel halverwege om.



6. Afmaken en serveren

Meng de **rest van de kaas** door de **courgette** en de **linzen**. Snijd de **saucijsjes** in plakjes en serveer ze op de **linsensalade**. Garneer naar smaak met de **gremolata**.