



Rundersaucijsjes met geroosterde groenten

met zoete aardappel en romige dilledip



30-40min



2 personen

Met dit makkelijke zomerse gerecht tover je de zon op tafel, ook als 'ie niet schijnt en als het nog lang geen zomer is! Je bereidt dit gerecht traybake-stijl, wat in principe betekent dat je alles bij elkaar gooit en de oven inschuift. Ondertussen maak je zelf nog even een fijne dipsaus met dille en je kunt aanschuiven!

Wat je van ons krijgt

- 1 zoete aardappel
- 1 courgette
- 1 wortel
- 2 tomaten
- 1 zakje BBQ-saus ^{9,10}
- 1 zakje Griekse kruidenmix
- 3 rundersaucijsjes
- 1 teen knoflook
- 10g verse dille
- 1 beker zure room ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 1 el mayonaise ³
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- knoflookpers

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

Allergenen

eieren (3), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 742kcal, vet 49.1g, koolhydraten 38.0g, eiwit 35.8g



1. Zoete aardappel snijden

Verwarm de oven voor op 230°C (210°C hetelucht). Snijd de **zoete aardappel incl. schil** in de lengte doormidden en dan in parten.



2. Groenten snijden

Snijd de **courgette** in de lengte in vieren en dan in stukken van 4-5cm. Schil of schrob de **wortel**, snijd 'm in de lengte in vieren en dan ook in stukken van 4-5cm. Halveer de **tomaten**. Meng de **zoete aardappel**, de **wortel** en de **courgette** met de **BBQ-saus**, 1el olijfolie, de **kruidenmix** en een flinke snuf zout.



3. Groenten en worst bakken

Leg de **tomaten met de snijkant naar boven** tussen de **groenten**, bedruip met wat olijfolie en een snuf peper en zout. Leg de **worstjes** erop en bak het geheel 22-25min in het midden van de oven, tot de **worstjes** en de **groenten** gaar zijn.



4. Dille snijden

Pel de **knoflook**, leg hem op de bakplaat en rooster 7-10min mee. Pluk wat **dilletopjes** en houd opzij voor de garnering. Hak de **rest van de dille** fijn.



5. Dip maken

Druk de **geroosterde knoflook** (pas op, heet!) door een knoflookpers en meng met de **zure room**, de **gehakte dille**, 1el mayonaise en een snuf peper en zout. Proef de **dip** en voeg evt. meer peper en zout toe.



6. Serveren

Verdeel de **geroosterde groenten** over borden of kommen. Snijd de **worstjes** schuin doormidden en leg op ieder bord **3 worsthelften**. Bestrooi met de **dilletopjes** en serveer de **dip** erbij.