

DINNERLY



Varkenssaucijzen op aardappelsalade met appel, bleekselderij en spinazie



ca. 25min



2 personen

Aardappels, vlees, groente – so far so standard. Maar dan: een twist! Van de aardappels en groente maken we een verse salade, en het vlees zijn heerlijke varkenssaucijzen. Zo geven we een klassieker een moderne make-over.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 100g babyspinazie
- 2 varkenssaucijzen
- 1 appel
- 1 stengel bleekselderij⁹

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1½el grove mosterd¹⁰
- 1el mayonaise³
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- kleine koekenpan
- vergiet

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

ALLERGENEN

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

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 701kcal, vet 47.0g, koolhydraten 48.9g, eiwit 22.6g



1. Aardappels snijden

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de **aardappels mét schil** in stukjes van ca. 2cm.



2. Aardappels koken

Voeg de **aardappels** toe aan het kokende water en kook ze in 12-15min gaar. Doe de **spinazie** in een vergiet en giet de **gekookte aardappels** af over de **spinazie**. Zet opzij om uit te lekken.



3. Worsten bakken

Verhit een kleine koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **worsten** 11-14min tot ze gaar en rondom goudbruin zijn.



4. Salade maken

Maak een **dressing** van 1½el mosterd, 1el mayonaise, 1el (wittewijn)azijn en een flinke snuf peper en zout. Snij de **appel** in vieren, verwijder het klokhuis en snij de **appel** in dunne schijfjes. Snij de **bleekselderij** in dunne boogjes.



5. Afmaken en serveren

Meng de **aardappels**, **spinazie**, **appel** en **bleekselderij** met de **dressing**. Snij de **worsten** in de lengte doormidden en serveer ze op de **aardappelsalade**.



6. Kijk niet zo zuur!

Aardappelsalade gaat goed samen met de zure smaak van ingelegde komkommer. Als je nog een halve komkommer hebt liggen, kun je deze in heel dunne plakken snijden en even in een mengsel van wat azijn, suiker en zout leggen. Garneer dan de salade met de komkommer.