



Runderworst met aardappelsalade

met broccoli en romige mosterddressing



30-40min



2 personen

Vandaag nemen we een kijkje in de keuken van onze oosterburen, waar worst met aardappelsalade een echte klassieker is. We hebben het recept een tikkeltje aangepast, om wat ruimte te maken voor een fijne portie broccoli. En ook de mosterdsaus is lichter, want gemaakt met yoghurt in plaats van crème fraîche. Kortom, een heerlijk bord comfortfood maar niet al te zwaar.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje krieltjes
- 1 grote broccoli
- 2 bosuien
- 1 kuipje yoghurt ⁷
- 25g zonnebloempitten
- 2 runderworsten

Wat je thuis nodig hebt

- 2el mayonaise ³
- 1½el grove mosterd ¹⁰
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- 2 middelgrote kookpannen met deksel
- kleine koekenpan
- vergiet

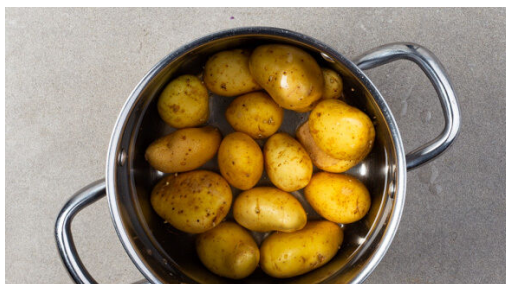
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 874kcal, vet 57.1g, koolhydraten 50.9g, eiwit 35.9g



1. Aardappels koken

Breng in 2 middelgrote kookpannen ruim gezouten water aan de kook voor de **aardappels** en de **broccoli**. Voeg de **aardappels** toe aan een van de pannen zodra het water kookt en kook ze in 15-20min gaar. Giet af en spoel om met koud water.



4. Zonnebloempitten garen

Rooster de **zonnebloempitten** 3-5min in een kleine droge koekenpan op medium tot hoog vuur. Schep ze uit de pan en laat afkoelen.



2. Broccoli koken

Snijd de **broccoli** in roosjes en kook ze in 2-3min beetgaar in de 2e kookpan. Giet af en spoel ze ook af met koud water.



5. Worst braden

Verhit de gebruikte koekenpan met 1el olijfolie op middelhoog vuur en braad de **worsten** in 4-6min per kant goudbruin en gaar.



3. Dressing maken

Snijd de **bosuien** in schuine ringen. Klop een **dressing** van de **yoghurt**, 2el mayonaise, 1½el grove mosterd, 2el olijfolie en 2el azijn. Breng de **dressing** op smaak met peper en zout.



6. Salade afmaken

Snijd de **aardappels** door de helft, grotere exemplaren in vieren. Schep ze om met de **broccoli**, **bosui** en **dressing**. Proef of je nog peper, zout of azijn wil toevoegen. Serveer de **aardappelsalade** met de **worsten** en bestrooi met de **zonnebloempitten**.