



Baguette met rundersaucijs en kaas

met rodekoolsalade en gebakken ui



30-40min



2 personen

Als je zin hebt in stevige kost, ben je bij dit broodje aan het goed adres. Gulle hoeveelheden worst, kaas en gebakken ui breng je extra op smaak met rokerige barbecuesaus. De rodekoolsalade erbij geeft je het gevoel dat je nog enigszins verantwoord bezig bent.

Wat je van ons krijgt

- 1 bosui
- 2 uien
- 1 onbehandelde sinaasappel
- 400g rodekoolreepjes
- 2 rundersaucijzen
- 2 baguettes¹
- 100g jonge Goudse, geraspt⁷
- 40ml BBQ-saus^{9,10}
- 2 zakjes sriracha

Wat je thuis nodig hebt

- zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- keukenrasp

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

Kooktip

Omdat rode kool nogal kan afgeven, kun je het beste keukenhandschoenen en een schort dragen tijdens het snijden.

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 1219kcal, vet 63.8g, koolhydraten 109.2g, eiwit 49.4g



1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C met de grillfunctie (of boven- en onderwarmte als je geen grillfunctie hebt). Snijd de **bosui** in schuine ringen. Halveer, pel en snijd de **uien** in dunne reepjes. Rasp de **sinaasappelschil** fijn en pers de **sinaasappel** uit.



4. Worsten braden

Halveer de **worsten** in de lengte. Zet de gebruikte koekenpan terug op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Braad de **worst** in ca. 5min rondom bruin en gaar.



2. Salade voorbereiden

Meng de **rode kool** met het **sinaasappelsap**, 2el olijfolie, een ½tl zout en 1tl suiker. Knead stevig, tot de **kool** iets zachter is en voeg dan de **bosui** toe. Breng op smaak met de **sinaasappelrasp** en een ½el azijn.



5. Baguettes afbakken

Snijd de **baguettes** open en leg ze met het snijvlak naar beneden op een bakplaat met bakpapier. Bak ze in ca. 1min knapperig in de oven. Draai ze om, verdeel de **kaas** erover en grill ze nog 2-3min, tot de **kaas** gesmolten is.



3. Ui bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op medium tot hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **ui** in 5-6min goudbruin. Bestrooi met een snuf zout, schep op een bord en dek af. Maak de pan niet schoon.



6. Broodjes beleggen

Meng de **BBQ-saus** met de **sriracha** en bestrijk de **broodjes** ermee. Beleg met de **ui** en **worst** en klap de **broodjes** dicht. Serveer met de **rodekoolsalade**.