

DINNERLY



Saucijzen in aromatische currysaus met geroosterde groente



ca. 30min



2 personen

Zelfs met een eenvoudige worst kun je een geweldig gerecht maken! Dat bewijzen we met deze varkenssaucijzen in currysaus met geroosterde aardappel, prei en wortel. De geurige currysaus maak je helemaal zelf van gebakken tomaat, knoflook en currypoeder, die je zachtjes in bouillon laat koken en tot een fijne saus pureert. Heerlijk!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 wortel
- 1 prei
- 2 varkenssaucijzen
- 2 tomaten
- 1 zakje madraskruiden ¹
- 1 zakje kippenbouillonpoeder

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- peper en zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- staafmixer

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

ALLERGENEN

mosterd (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 727kcal, vet 48.0g, koolhydraten 50.2g, eiwit 23.6g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **aardappels met schil** in hapklare stukken. Schrob of schil de **wortel** en snij in schuine plakken van ca. 2cm dik. Snij de **prei** in de lengte doormidden, was de bladeren en snij ze overdwars in 3-4 stukken.



2. Groente roosteren

Meng de **aardappel, wortel en prei** met 1el plantaardige olie en een flinke snuf peper en zout en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Rooster 20-25min in de oven, tot de groente goudbruin en gaar zijn. Wentel halverwege de baktijd.



3. Worst bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el plantaardige olie. Prik met een vork een paar keer in de **worsten** en bak ze 13-15min, tot ze rondom goudbruin en gaar zijn. Draai ze regelmatig om.



4. Saus koken

Verwijder de harde kern van de **tomaten** en snij in blokjes van ca. 3cm. Pel 1 teen knoflook en snij fijn. Verhit een middelgrote kookpan op medium tot hoog vuur met 1el plantaardige olie. Bak de **tomaat**, de **kruidenmix** en de knoflook ca. 2min. Giet er 75ml water bij, meng **1tl bouillonpoeder** erdoor en laat 5-7min zachtjes koken, tot de **tomaat** zacht is.



5. Afmaken en serveren

Pureer de **saus** fijn met een staafmixer. Breng op smaak met 2tl azijn, peper, zout en evt. meer **bouillonpoeder**. Serveer de **worsten** met de **geroosterde groente** en de **saus**.



6. Zoete saus

Om je saus een beetje zoeter te maken en nog meer tomatensmaak toe te voegen, kun je er 1el tomatenketchup doorheen roeren.