

DINNERLY



V2: Gebraden varkenssaucijs met aardappel en zelfgemaakte appelmoes



ca. 30min



2 personen

Zelfs met weinig ingrediënten kun je een geweldige maaltijd maken. Het ligt er maar net aan wat je ermee doet! Vandaag maken we van een paar appels een heerlijke zoetige appelmoes. Daarnaast worden eenvoudige aardappels een echte lekkernij met zelfgemaakte kruidenboter. En wat past daar nou beter bij dan een gebraden varkenssaucijs?

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje kruidige aardappels
- 2 appels
- 2 varkenssaucijzen
- 1 zakje knoflook-kruidentmix

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 50g boter⁷
- zout
- suiker
- olijfolie

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan met deksel
- dunschiller
- keukenweegschaal
- vergiet

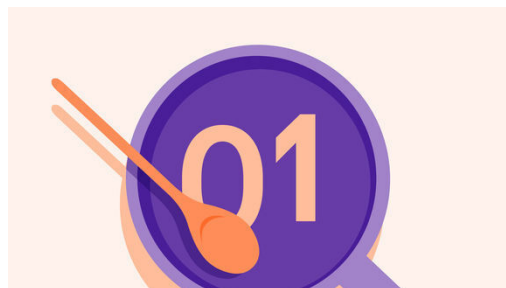
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

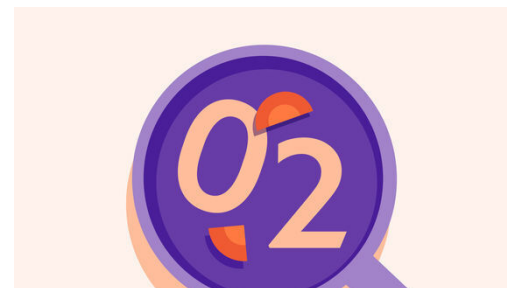
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 803kcal, vet 53.3g, koolhydraten 62.3g, eiwit 22.1g



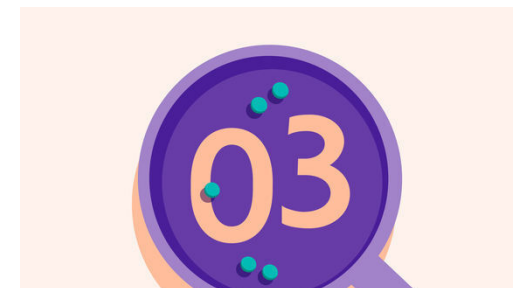
1. Aardappels koken

Laat 50g boter op kamertemperatuur komen. Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan – ze hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Schil de **aardappels** en snij ze doormidden (de grotere in vieren). Kook ze in 15-20min gaar. Giet af in een vergiet.



2. Appel snijden

Verwijder het klokhuis uit de **appels** en snij het **vruchtvlees** in stukken van ca. 2cm.



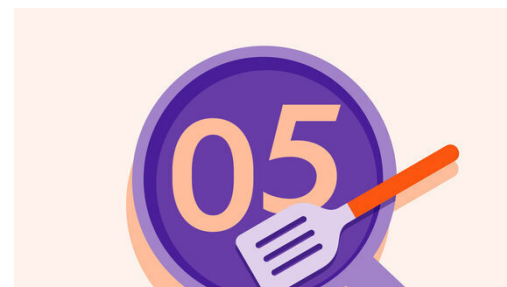
3. Worsten en appel bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **worsten** in 2-3min rondom goudbruin. Voeg de **appel** toe, leg een deksel op de pan en laat op middelhoog tot laag vuur ca. 10min garen, tot de **worsten** gaar zijn. Roer regelmatig. Haal de **worsten** uit de pan en zet afgedekt opzij.



4. Appelmoes koken

Meng de **appel** in de pan met 1tl suiker en 2-3el water. Plet de **appel** met een vork, zet het vuur hoog en laat zonder deksel 30-60sec koken, tot de **appelmoes** de gewenste consistentie heeft. (Zie ook **stap 6**.)



5. Afmaken en serveren

Meng de **kruidenmix** door de zachte boter. Schep de **aardappels**, **worsten** en **appelmoes** op borden en garneer de **aardappels** met de **kruidenboter**.



6. Appelmoesideeën

Appelmoes is een echte alleskunner. Hij past in zoete én zoute gerechten, en je kunt 'm helemaal naar smaak aanpassen. Wat dacht je bijvoorbeeld van beetje verse gember erdoor? Of een snufje kaneel?