

DINNERLY



Varkenssaucijs op aardappelsalade met komkommer, ui en frisse appel



ca. 30min



2 personen

Hou je wel van ouderwetse aardappelsalade, maar vind je 'm niet heel bijzonder? Dat snappen wij helemaal. Daarom presenteren wij deze versie met knapperige komkommer, frisse appel en rode ui. Zo geven we een oude klassieker weer een nieuwe draai. En de goudbruin gebakken varkenssaucijs maakt het helemaal af.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje krieltjes
- 1 rode ui
- 2 varkenssaucijzen
- 1 komkommer
- 1 appel

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el mosterd ¹⁰
- ½el honing
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet

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

ALLERGENEN

mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 673kcal, vet 41.0g, koolhydraten 56.6g, eiwit 21.1g



1. Aardappels koken

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 in grove stukken. Kook ze in 15-20min gaar. Giet af in een vergiet en zet de **aardappels** afgedekt in de pan opzij.



2. Ui snijden

Pel en halveer de **ui** en snij in dunne repen.



3. Worst bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **saucijzen** in 10-12min rondom goudbruin en gaar. Voeg in de laatste 3-5min de **ui** toe.



4. Dressing maken

Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, 1el mosterd, ½el honing, een flinke snuf zout en een snuf peper.



5. Afmaken en serveren

Snij de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in plakjes van ca. 1cm dik. Verwijder het klokhuis uit de **appel** en snij het **vruchtvlees** in grove blokjes. Meng de **aardappels**, **komkommer** en **appel** met de **dressing**. Proef en breng op smaak met zout. Schep de **aardappelsalade** op borden en serveer de **saucijs** erop.



6. Klassieke Bratwurst

Een echte Bratwurst serveer je natuurlijk in een broodje. Als je daar vandaag zin in hebt kun je je saucijs ook als klassieke Bratwurst im Brötchen serveren. Maak het af met wat mosterd en geef de aardappelsalade erbij.