



Hartige rundersaucijsjes

op een aardappel-bietensalade



30-40min



2 personen

Gebakken worsten met een goed gevulde aardappelsalade: klassiek, hartig en heel erg lekker. En dankzij de crème-fraîchedressing met bleekselderij is dit gerecht zelfs verrassend fris. De versie die we vandaag presenteren is ook nog eens ontzettend makkelijk te maken: de oven doet het meeste werk.

Wat je van ons krijgt

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 rode bieten
- 2 rundersaucijsen
- 1 sjalotje
- 1 teen knoflook
- 2 stengels bleekselderij⁹
- 10g verse bieslook
- 1 kuipje crème fraîche⁷

Wat je thuis nodig hebt

- 1el grove mosterd¹⁰
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven met ovenschaal
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- dunschiller

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

Allergenen

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

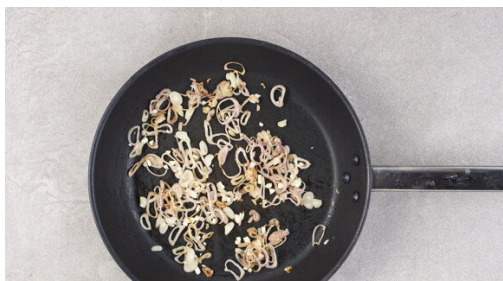
Voedingswaarde per portie

calorieën 962kcal, vet 62.4g, koolhydraten 65.0g, eiwit 32.9g



1. Groenten roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Schil de **rode bieten**. Snijd dan de **bieten** en de **aardappels mét schil** in kleine blokjes. Meng de **groenten** met 2el olijfolie, ½tl zout en een snuf peper. Verdeel ze over een bakplaat met bakpapier en bak in ca. 25-30min goudbruin.



4. Sjalotjes fruiten

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Fruit de **sjalotjes** 3-5min. Voeg de **knoflook** toe en bak 1min mee. Bestrooi de **sjalotjes** en **knoflook** dan met een snuf zout.



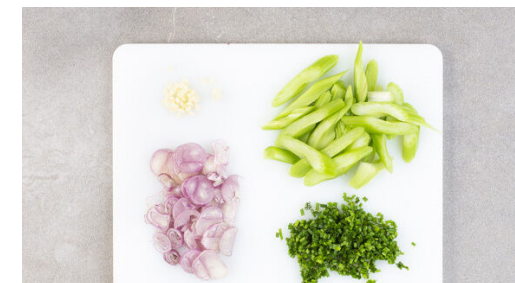
2. Worsten bakken

Prik met een vork een paar keer in elke **saucijs**. Leg de **saucijsjes** in een kleine ovenschaal en wrijf ze in met 1tl olijfolie. Bak ze de laatste ca. 12min mee in de oven – draai ze halverwege om. Laat de **saucijsjes** en **geroosterde groenten** na het bakken even afkoelen.



5. Dressing maken

Pak een kom en maak een **dressing** van de **sjalotjes**, **knoflook**, **bleekselderij**, **crème fraîche**, de **helft van de bieslook**, 1el grove mosterd en 1-2tl water. Proef en breng op smaak met peper en zout.



3. Dressing voorbereiden

Pel het **sjalotje** en snijd 'm in dunne ringen. Pel en snijd de **knoflook** fijn. Snijd de **bleekselderij** in dunne, schuine plakjes en snijd de **bieslook** in kleine rolletjes.



6. Afmaken en serveren

Meng de **helft van de dressing** met de **geroosterde groenten**. Kruid evt. met nog wat peper en zout. Snijd de **saucijsjes** in schuine stukken en verdeel deze en de **aardappelsalade** over de borden. Garneer met de **rest van de bieslook** en serveer met de **rest van de dressing**.