



Gegrilde varkenssaucijsjes

met notengremolata en zomerse salade



30-40min



2 personen

In de zomer wil je graag de barbecue gebruiken, lekker buiten in het zonnetje aan het eind van een lange, warme dag. Daarom vind je in de zomerperiode recepten in de box die je zowel in je keuken als op je barbecue kunt maken. Zoals dit recept: de worstjes zijn ideaal om op de barbecue te bereiden en ook de courgette en linzen kun je klaarmaken op de barbecue. Ideaal en ook nog eens heel erg lekker!

Wat je van ons krijgt

- 2 courgettes
- 1 blik groene linzen
- 1 zakje hazelnoten ¹⁵
- 2 varkenssaucijsjes
- 1 citroen
- 10g verse peterselie
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- staafmixer
- bakplaat met bakpapier
- zeef of vergiet
- fijne keukenrasp
- grote barbecue, grillpan of koekenpan

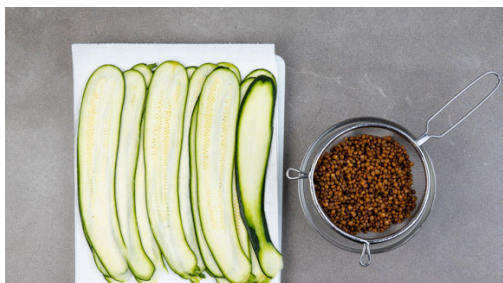
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

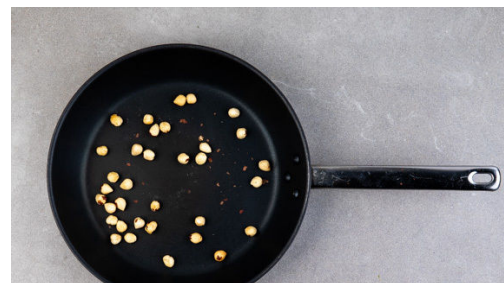
Voedingswaarde per portie

calorieën 875kcal, vet 64.1g, koolhydraten 31.9g, eiwit 37.7g



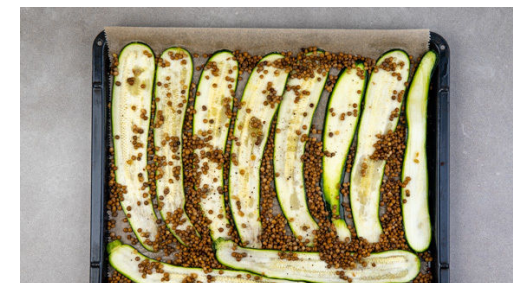
1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C of steek de BBQ aan. Snijd de **courgettes** in de lengte in dunne plakken en leg ze op een theedoek. Bestrooi met een beetje zout en laat zeker 5min staan. Giet de **linzen** in een zeef af.



2. Hazelnoten roosteren

Verhit een grote koekenpan of grillpan op middelhoog vuur en rooster de **hazelnoten** in 2-3min goudbruin. Let op, de **noten** kunnen snel verbranden, dus roer af en toe door! Neem de **noten** uit de pan en zet opzij.



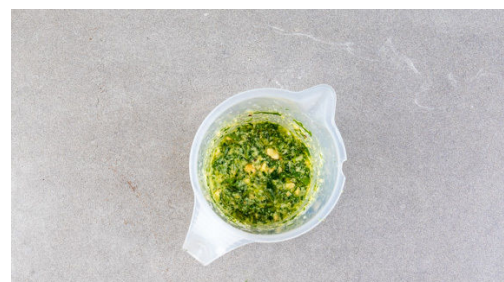
3. Groenten bakken

Dep de **plakken courgette** droog en verdeel ze met de **linzen** over twee bakplaten met bakpapier. Besprenkel met 1-2el olijfolie en bestrooi met peper en zout en hussel om, zorg ervoor dat de **courgetteplakken** elkaar zo min mogelijk overlappen. Rooster de **courgette** en **linzen** 25-20min in het midden van de oven totdat de **courgette** gaar en goudbruin is. Hussel halverwege om.



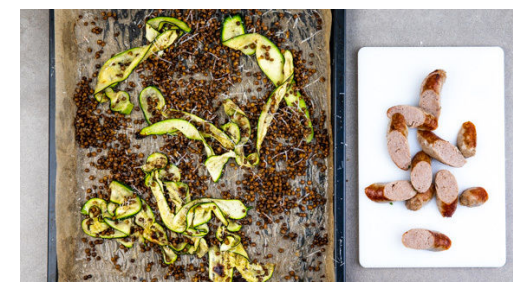
4. Saucijsjes bakken

Bij gebruik van de BBQ: bak de **saucijsjes** in 6-7min per zijde gaar en goudbruin. *In een pan:* Verhit 1el olijfolie in de gebruikte pan op middelhoog vuur en bak de **varkenssaucijsjes** in 5min rondom goudbruin. Schenk 60ml lauwwarm water in de pan, leg een deksel op de pan en stoof de **saucijsjes** in 8-10min gaar. Neem de pan van het vuur.



5. Gremolata maken

Rasp de **citroenschil** fijn en pers de **citroen** uit. Rasp de **kaas** fijn. Doe de **hazelnoten** met **1tl citroenrasp**, de **peterselie**, de **helft van de kaas**, **1-2el citroensap**, 1-2el olijfolie en 1el water in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer grof. Voeg evt. meer water toe en breng de **gremolata** op smaak met peper, zout en meer **citroensap**.



6. Serveren

Neem de bakplaat met **courgette** en **linzen** uit de oven en bestrooi met de **rest van de geraspte kaas**. Hussel voorzichtig om. Snijd de **saucijsjes** in plakjes. Schep de **linzensalade** op en leg de **plakjes saucijs** erbovenop en garneer met de **gremolata**.