



Broodje rookworst met paprika

en pesto-aardappelsalade



20-30min



2 personen

Welk kind houdt er nou niet van hotdogs? Het zachte, witte broodje met daarop een knapperige knakworst is ideaal eten voor op een kinderpartijtje. Daarom is het tijd voor een Marley Spoon-versie van dit bekende broodje. Voor deze topper serveer je rookworst met paprika op knapperig brood en een aardappelsalade met rucolapesto on the side. En we voorspellen: alle kids, groot en klein, zijn happy met dit broodje!

Wat je van ons krijgt

- 500g krieltjes
- 1 ui
- 1 rode paprika
- 1 Gelderse rookworst
- 2 bruine pistolets ^{1,6,7}
- 1 blokje Italiaanse harde kaas ⁷
- 1 teen knoflook
- 1x rucola
- 1 zakje pompoenpitten
- 1 bosje radijsjes

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- staafmixer
- middelgrote kookpan
- grote koekenpan
- keukenrasp

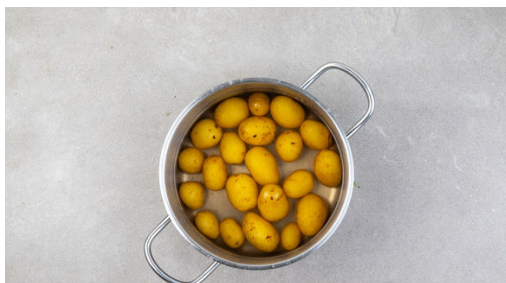
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), soja (6), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

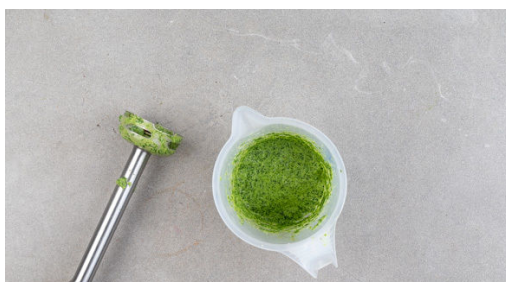
Voedingswaarde per portie

calorieën 908kcal, vet 37.7g, koolhydraten 102.4g, eiwit 31.6g



1. Krieltjes koken

Verwarm de oven voor op 200°C. Boen de **krieltjes** schoon en doe ze met 1tl zout in een middelgrote kookpan. Schenk er genoeg water bij tot de **krieltjes** onderstaan en breng het geheel aan de kook. Kook de **krieltjes** in 10-12min beetgaar. Giet af en laat de **krieltjes** in een vergiet uitstomen.



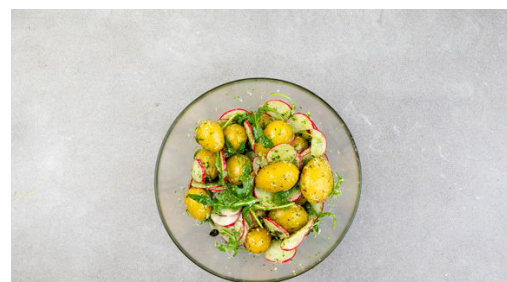
4. Pesto maken

Rasp de **kaas** grof. Pel en hak de **knoflook** fijn. Doe de **kaas** met **een handje rucola**, **knoflook**, **1el pompoenpitten**, 1-2el olijfolie en 1el water in een hoge (maat)beker. Pureer glad met een staafmixer en breng de **pesto** op smaak met peper en zout.



2. Groenten voorbereiden

Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Verwijder de kern en snijd de **paprika** in reepjes. Snijd de **rookworst** in plakjes. Leg de **pistolets** op een bakplaat met bakpapier en bak ze in 8-10min in de oven af.



5. Salade maken

Verwijder de blaadjes en snijd de **radijsjes** in plakjes. Meng in een kom de **krieltjes** met de **radijsjes**, **3/4e van de resterende rucola**, **2/3e van de pesto** en de **rest van de pompoenpitten**. Proef en breng de **salade** op smaak met peper en zout.



3. Groenten en worst bakken

Verhit 1el olijfolie in een grote koekenpan en bak de **ui** en **paprika** met een snuf zout in 6-8min zacht. Voeg de **plakjes worst** toe en bak ze zonder ze te bewegen in 2-3min goudbruin. Schep de **groenten** en **worst** om en bak nog eens 1-2min. Proef en breng op smaak met peper en zout. Houd warm tot stap 6.



6. Broodjes samenstellen

Snijd de **pistolets** open en besmeer ze met de **rest van de pesto**. Beleg met de **groenten**, **worst** en **rucola**. Serveer de **broodjes** met de **krieltjessalade**.