



Varkenssaucijs met geroosterde groente

met aardappelpuree en zure room-dip



30-40min



2 personen

Vandaag doen we het lekker XXL! Want of je nou met de hele familie aan tafel gaat, of een etentje hebt gepland met vrienden, of gewoon een paar dagen vooruit wilt koken voor jezelf - onze dubbele portie maakt het mogelijk. Eén keer koken, twee keer genieten: eenvoudig, praktisch, heerlijk!

Wat je van ons krijgt

- 2 zakjes voorgedaarde kruimige aardappels
- 1 zakje kippenbouillonpoeder
- 1 wortel
- 1 grote broccoli
- 1 rode ui
- 1 appel
- 4 varkenssaucijzen
- 1 zakje goulashkruiden
- 1 beker zure room ¹

Wat je thuis nodig hebt

- 150ml melk ¹
- 1el boter ¹
- 1tl mosterd ²
- ½tl honing
- peper en zout
- olijfolie

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote kookpan
- aardappelstamper
- vergiet

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

Kooktip

Met dit recept maak je 4 porties.

Allergenen

melk (1), mosterd (2). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 734kcal, vet 40.8g, koolhydraten 62.5g, eiwit 28.3g



1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht). Breng in een middelgrote kookpan voldoende water met 1tl zout en het **bouillonpoeder** aan de kook voor de **aardappels**. Schil of schrob de **wortel** evt. en snijd schuin in dunne plakken. Snijd de **broccoli** in hapklare roosjes. Pel de **ui** en snijd in partjes.



2. Appel snijden

Halveer de **appel**, verwijder het klokhuis en snijd 'm in partjes.



3. Groente en worst bakken

Snijd de **worsten** in de lengte doormidden. Leg de **worsten** met de **wortel**, de **broccoli**, de **ui** en de **appel** op een bakplaat met bakpapier. Meng met 2el olijfolie, de **kruidenmix** en ½tl zout. Bak 18-22min in de oven, tot de **worsten** mooi gebruid en gaar zijn.



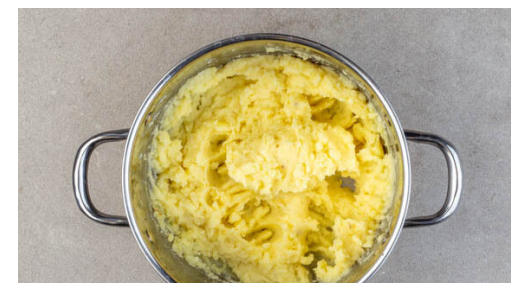
4. Aardappels koken

Voeg de **aardappels** toe aan de kokende **bouillon** en kook ze in 8-10min gaar.



5. Dip mengen

Meng de **zure room** met 1tl mosterd, ½tl honing en 2 snuffen zout. Breng op smaak met peper.



6. Aardappels stampen

Giet de **aardappels** af in een vergiet, doe ze terug in de pan en stamp ze met 1el boter en 150ml melk tot een romige **puree**. Serveer de **worsten** met de **geroosterde groente** en de **aardappelpuree**. Geef de **dip** erbij.