

DINNERLY



Rookworst op pikante ovengroente in cajunkruiden met verse maïs



ca. 40min



2 personen

Wie combineert nou de oud-Hollandse rookworst met Mexicaanse kruiden en ovengroente? Dinnerly! Wij houden wel van een verrassende mix ingrediënten, omdat je dan weer kunt proeven wat elk onderdeel zo bijzonder maakt. Verse maïskolven, courgette, rode ui én rookworsten – ja, dat begint al goed. Dan maak je er zelf nog een cajunboter bij die een kleine kick heeft, en het experimentele genieten kan beginnen.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 verse maïskolf
- 1 courgette
- 1 rode ui
- 1 zakje vastkokende aardappels
- 1 zakje cajunkruiden
- 2 rookworsten

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1 teen knoflook
- 3el boter¹
- peper en zout

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- kleine kookpan

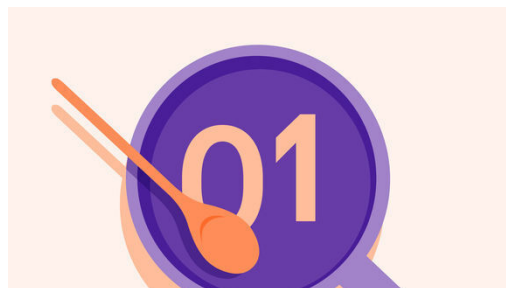
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

melk (1). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

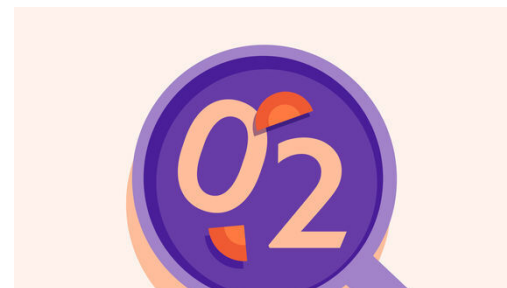
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 683kcal, vet 47.5g, koolhydraten 53.0g, eiwit 23.6g



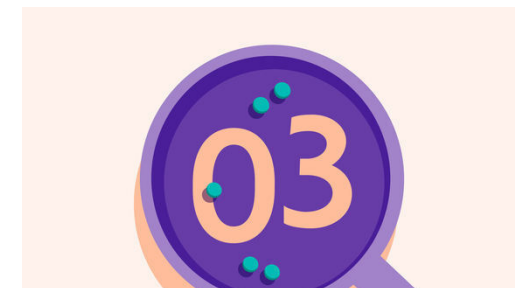
1. Groente snijden

Verwarm de oven voor op 220°C (200°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Halveer de **maïskolf** overdwars. Halveer de **courgette** in de lengte en snij in grove blokjes. Pel de **ui** en snij in vieren. Snij de **aardappels** doormidden, de grotere in vieren.



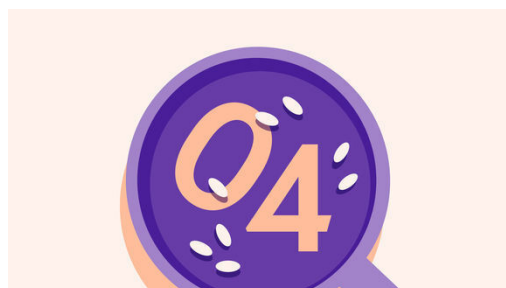
2. Ingrediënten voorbereiden

Smelt 2el boter in een kleine kookpan op laag vuur. Roer de **kruidenmix** en ½tl zout erdoor en haal van het vuur. Leg de **groente** op een bakplaat met bakpapier, meng de **gekruiden boter** erdoor en verdeel de **groente** gelijkmatig over de plaat. Leg de **worsten** erop. De pan gebruiken we in **stap 4** weer.



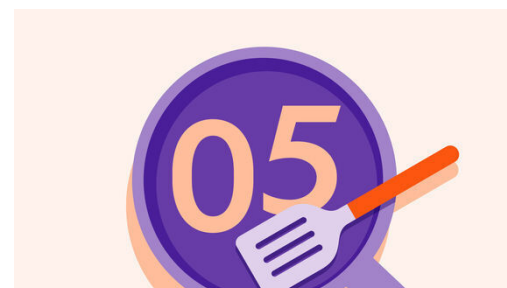
3. Ingrediënten roosteren

Zet de bakplaat in de oven en rooster alles 25-30min, tot de **aardappels** gaar zijn.



4. Knoflookboter maken

Pel 1 teen knoflook en snij of pers heel fijn. Smelt nog eens 1el boter in de kookpan op laag vuur, roer de knoflook erdoor en haal van het vuur. Kruid de **knoflookboter** met een snuf peper en zout. (Zie ook de tip in **stap 6**.)



5. Afmaken en serveren

Halveer de **worsten** in de lengte. Verdeel de **groente**, **aardappels** en **worsten** over de borden en bedruip met de **knoflookboter**.



6. Lekker fris

Heb je nog een halve citroen in de koelkast, die al een paar dagen ligt te verpieteren? Die kun je in dit recept gebruiken! Pers wat sap uit en roer in **stap 4** door de knoflookboter. Heerlijk.