



Hartige rundersaucijsjes

op aardappel-bietensalade



30-40min



2 personen

Gebakken rundersaucijsen 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 bleekselderij ¹
- 10g verse bieslook
- 1 kuipje crème fraîche ²

Wat je thuis nodig hebt

- 1el grove mosterd ³
- 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

selderij (1), melk (2), mosterd (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

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



1. Groente roosteren

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



4. Sjalot fruiten

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



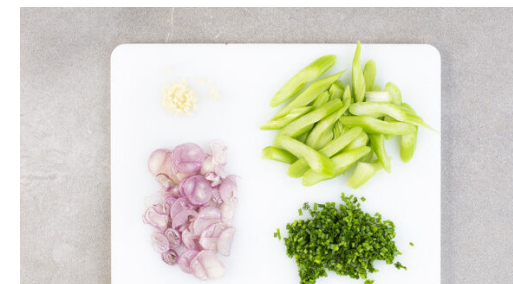
2. Worsten bakken

Prik met een vork een paar keer in elke **saucijs**. Leg de **saucijsen** 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 groente** na het bakken kort afkoelen.



5. Dressing maken

Klop een dressing van de **crème fraîche**, de **helft van de bieslook**, 1el grove mosterd en 1-2tl water. Meng met de **sjalot** en **knoflook** en breng op smaak met peper en zout. Schep de **bleekselderij** er door.



3. Dressing voorbereiden

Pel de **sjalot** en snijd in dunne ringen. Pel de **knoflook** en snijd fijn. Snijd de **bleekselderij** in dunne, schuine plakjes en snijd de **bieslook** in kleine ringetjes.



6. Afmaken en serveren

Meng de **helft van de dressing** met de **geroosterde groente**. Proef en breng evt. verder op smaak met meer peper en zout. Snijd de **saucijsen** in schuine stukken. Schep de **aardappelsalade** op borden en leg de **saucijsen** er bovenop. Garneer met de **rest van de bieslook** en serveer met de **rest van de dressing**.