

DINNERLY



Broodje rundersaucijs met slaw van witte kool en appel



ca. 20min



2 personen

Onze easy-prep-recepten maken je het leven gemakkelijk en passen zich aan al je plannen aan: Wil je een kleine maaltijd, een extra portie soul food voor lange dagen, of gewoon een gerecht dat kinderen niet alleen kunnen eten, maar ook samen met jou kunnen koken? Niets is eenvoudiger. Volg ons recept en tover je nieuwe lievelingsgerecht in vier eenvoudige stappen tevoorschijn. Aan de slag!

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 baguette²
- 1 groene appel
- 200g wittekoolreepjes
- 2 rundersaucijzen

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el mayonaise¹
- zout
- plantaardige olie
- azijn
- tomatenketchup (naar wens)
- mosterd (naar wens)³

KOOKGEREI

- oven
- ovenrek
- kleine koekenpan
- keukenrasp

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

ALLERGENEN

Eieren (1), Glutens (2), Mosterd (3). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

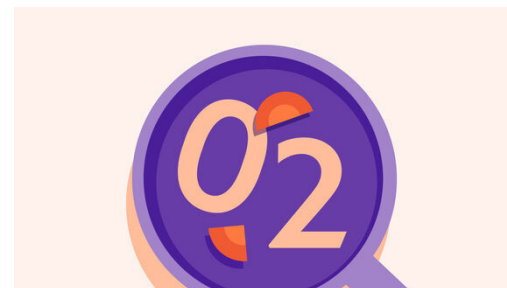
calorieën 565kcal, vet 26.4g, koolhydraten 52.4g, eiwit 29.1g



1. Snelle start

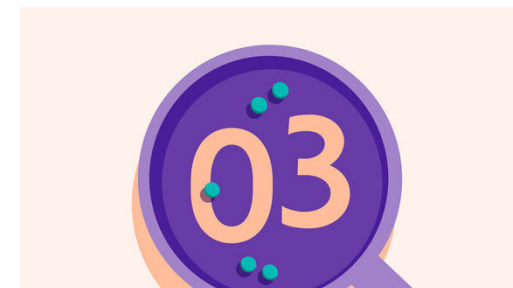
De slaw uit stap 3 kun je van tevoren bereiden en afgedekt in de koelkast laten trekken.

Kinderen vinden het vaak leuk om de dressing door de geraspte appel en witte kool te kneden - handen goed wassen en uit de mouwen ermee!



2. Brood bakken

Leg de **baguette** op een ovenrek en schuif in de oven. Zet de oven op 220°C (200°C hetelucht) en bak de **baguette** in de voorverwarmende oven in 8-12min goudbruin.



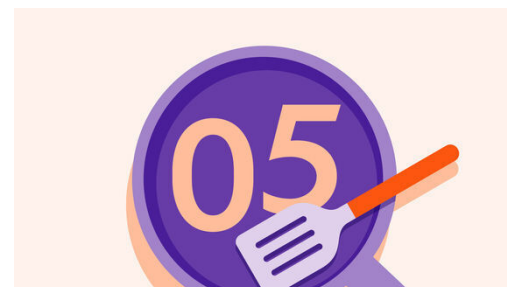
3. Slaw maken

Klop een **dressing** van 1el mayonaise, 2tl azijn en een snuf zout. Rasp de **appel incl. schil** grof, meng met de **witte kool** en de **dressing** en laat intrekken.



4. Worst bakken

Verhit een kleine koekenpan op medium tot hoog vuur met 1tl plantaardige olie. Bak de **worsten** in 4-6min rondom gaar.



5. Broodjes beleggen

Snij de **baguette** overdwars doormidden en snij de **broodjes** open. Beleg ieder **broodje** met 1 **worst** en garneer naar smaak met ketchup en mosterd. Serveer de **broodjes** met de **slaw**.



6. Kleurrijke hotdogs

Je kunt de hotdogs helemaal naar eigen smaak aanpassen. Gebakken uitjes en augurken zijn natuurlijk klassiekers, maar je kunt het ook eens proberen met teriyakisaus, pinda's, kaas of verse kruiden.