

DINNERLY



Rundersaucijs op aardappelsalade met Aziatische dressing



ca. 30min



2 personen

Vandaag maken we aardappelsalade met een Aziatisch tintje. We brengen 'm namelijk op smaak met een heerlijke hoisindressing. Al het andere blijft zoals vertrouwd: aardappels, komkommer, tomaat, bosui en natuurlijk lekker stevige rundersaucijsjes.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje vastkokende aardappels
- 2 rundersaucijzen
- 1 komkommer
- 50ml hoisinsaus ^{2,3,4}
- 1 vleestomaat
- 1 bosui

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2½el mayonaise ¹
- peper en zout
- plantaardige olie
- 30 azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet

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

ALLERGENEN

Eieren (1), Glutten (2), Sesamzaad (3), Soja (4). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 715kcal, vet 40.6g, koolhydraten 57.5g, eiwit 29.4g



1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan. Snij de **aardappels met schil** in stukken van 2-3cm. Kook ze in 12-15min gaar. Giet af in een vergiet en zet de **aardappels** opzij.



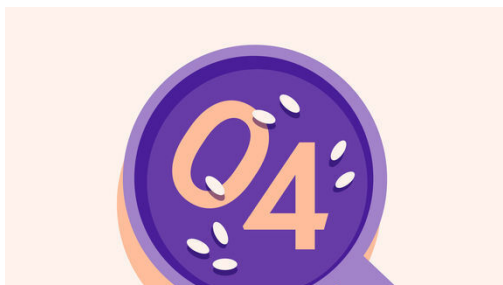
2. Worsten bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak de **worsten** 5-7min per kant, tot ze gaar zijn.



3. Aardappelsalade maken

Snij de **komkommer** in de lengte doormidden en dan overdwars in dunne plakken. Meng de **helft van de hoisinsaus** met 2½el mayonaise en 2el azijn. Meng de **aardappels** en **komkommer** met de **dressing** en breng op smaak met peper en zout.



4. Groente snijden

Snij de **tomaat** in partjes van ca. 1cm breed. Snij de **bosui** schuin in dunne ringen.



5. Afmaken en serveren

Garneer de **aardappelsalade** met de **tomaat** en **bosui** en serveer met de **rundersaucijsjes**.



6. Nootachtig aroma

Om je dressing nog beter tot zijn recht te laten komen, kun je wat geroosterde sesamzaadjes aan de salade toevoegen. Of gebruik wat gezouten pinda's, maar pas op dat je salade niet te zout wordt.