



Salade met geroosterde chipolata's en radijsjes met lichte mosterddressing



ca. 25min



2 personen

Tijd voor een kruidige maaltijdsalade! In deze traktatie van de week gebruik je smakelijke chipolataworstjes om de lauwwarme salade een extra kick te geven. Deze van oorsprong Franse worstjes worden gemaakt van varkensvlees en met verse kruiden en specerijen op smaak gebracht. Samen met de radijsjes en een smakelijke mosterddressing maken ze van dit gerecht een echte showstopper!

Wat je van ons krijgt

- 3 chipolata's
- 500g vastkokende aardappels
- 1 bosje radijsjes
- 1 minikomkommer
- 1 tomaat
- 1 appel
- 1 zakje grove mosterd ¹⁰
- 10g verse kruidenmix: bieslook & dille
- 1x mesclun

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- azijn
- suiker

Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- vergiet
- kleine kookpan

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

Kooktip

Als de blaadjes er nog mals uitzien, kun je ze wassen en in de salade verwerken.

Allergenen

mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 671kcal, vet 34.0g, koolhydraten 56.8g, eiwit 28.1g



1. Worstjes bakken

Verwarm de oven voor op 230°C, evt. met de grill aan. Breng ruim gezouten water in een kleine kookpan aan de kook. Leg de **chipolata's** op een bakplaat met bakpapier. Prik ze met een vork in en bak 10-15min in het midden van de oven totdat de **chipolata's** gaar en rondom goudbruin en knapperig zijn. Draai halverwege om.



4. Dressing maken

Meng de **mosterd** met 1-2el azijn, 2el olijfolie, een snuf suiker, 1/2tl zout en een beetje peper.



2. Aardappels koken

Schil de **helft van de aardappels** en snijd ze in grove stukjes. Voeg ze aan de pan toe zodra het water kookt en kook de **aardappels** in 12-15min beetgaar. Giet af en laat uitstomen in een vergiet. De rest van de aardappels wordt niet gebruikt.



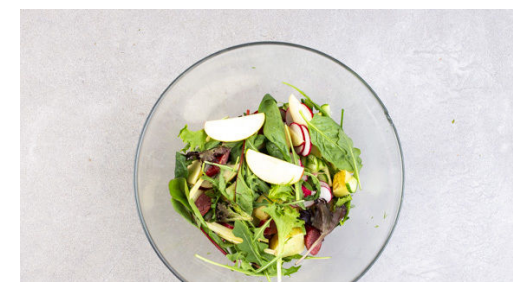
5. Worstjes snijden

Snijd de **chipolata's** schuin in dikke plakken. Hak de **dille** zonder harde steeltjes grof. Snijd of knip de **bieslook** in brede ringen.



3. Groenten snijden

Verwijder de blaadjes en snijd de **radijsjes** in dunne schijfjes (**zie tip, links**). Snijd de **minikomkommer** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes. Snijd de **tomaat** in partjes. Verwijder het klokhuis en snijd de **appel** in in dunne schijfjes.



6. Salade mengen

Meng de **aardappels** in een grote kom met de **chipolata**, **tomaat**, **2/3e van de verse kruiden**, de **appel**, **komkommer**, **radijsjes**, **mesclun** en de **dressing**. Breng de **salade** op smaak met meer peper en zout. Schep de **salade** op en garneer met de **rest van de kruiden**.