



Salade met geroosterde chipolata's en radijsjes met lichte mosterddressing



20-30min



2 personen

Tijd voor een kruidige, lauwwarme maaltijdsalade! In deze traktatie van de week gebruik je smakelijke chipolataworstjes om je 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 mosterddressing maken ze van deze salade een echte showstopper!

Wat je van ons krijgt

- 6 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

Kookgerei

- oven
- bakplaat
- 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 712kcal, vet 39.0g, koolhydraten 68.0g, eiwit 26.1g



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 voor de **aardappels**. 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

Snijd de **aardappels** in grove stukjes en voeg ze aan de pan met kokend water toe. Kook de **aardappels** in 12-15min beetgaar. Giet af en laat uitstomen in een vergiet.



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. 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**. Proef en breng de **salade** op smaak met meer peper en zout. Schep de **salade** op en garneer met de **rest van de kruiden**.