



## Gegrild stokbroodje met rundersaucijs

en kaas, gebakken uienringen en rodekoolslaw



30-40min



2 personen

Als je zin in hebt in stevige kost, ben je bij dit broodje aan het goed adres. Gulle hoeveelheden worst, kaas en gebakken ui breng je extra op smaak met rokerige barbecuesaus. De rodekoolslade erbij geeft je het gevoel dat je nog enigszins verantwoord bezig bent.

## Wat je van ons krijgt

- 1 rode kool
- 1 bosui
- 2 uien
- 1 sinaasappel
- 2 rundersaucijsjes
- 2 baguettes<sup>1</sup>
- 1 zakje geraspte jong belegen en oude kaas<sup>7</sup>
- 2 zakjes BBQ-saus<sup>9,10</sup>
- 2 zakjes sriracha

## Wat je thuis nodig hebt

- zout
- suiker
- olijfolie
- azijn

## Kookgerei

- oven met grillfunctie
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- fijne keukenrasp

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

### Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

### Voedingswaarde per portie

calorieën 1046kcal, vet 49.3g, koolhydraten 97.8g, eiwit 48.7g



### 1. Ingrediënten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 220°C. Halveer en snijd de **kool** in dunne reepjes. Snijd de **bosui** in schuine ringen. Pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Rasp de **sinaasappelschil** fijn en pers de **sinaasappel** uit.



### 4. Worst braden

Verhit de pan opnieuw op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Halveer de **worsten** in de lengte en braad ze in 5min per kant goudbruin en gaar.



### 2. Koolsalade maken

Meng de **kool** met het **sinaasappelsap**, 2el olijfolie, 1tl suiker en 1/2tl zout en kneed stevig. Voeg de **bosui** toe en breng de **koolsalade** op smaak met de **sinaasappelrasp** en evt. azijn.



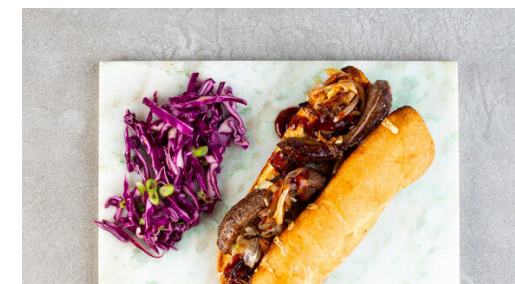
### 5. Broodjes bakken

Snijd de **broodjes** open en leg ze met het snijvlak naar beneden op een bakplaat met bakpapier. Rooster 2min in de oven. Keer de **broodjes** om en verdeel de **kaas** over de snijvlakken. Rooster nog 2-3min in de oven tot de **kaas** gesmolten is.



### 3. Ui bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog-hoog vuur met 1-2el olijfolie en bak de **ui** in 5-6min goudbruin. Breng op smaak met een snuf zout en haal uit de pan. Veeg de pan niet schoon.



### 6. Stokbrood beleggen

Meng de **BBQ-saus** met de **sriracha** en bestrijk de **broodjes** met de **sous**. Beleg met de **worst** en de **ui**en en serveer met de **rodekoolsalade**.