



Rundersaucijsjes met bloemkool

met geroosterde aardappels en currysaus



ca. 30min



2 personen

Op het eerste gezicht is dit gewoon een avg'tje: aardappels, bloemkool, sappig worstje erbij; helemaal prima. Maar chef Matthias voegt een paar elementen toe die dit bordje net wat bijzonderder (en lekkerder!) maken. Je brengt de bloemkool op smaak met uienringen, rozijnen en knoflook. De aardappels worden ingewreven met currypasta en de rest van die pasta gebruik je om een lekker kruidige dipsaus te maken.

Wat je van ons krijgt

- 500g kruimige aardappels
- 1 zakje gele currypasta ¹⁰
- 1 bloemkool
- 1 ui
- 1 teen knoflook
- 2 rundersaucijsjes
- 1 zakje rozijnen ¹²

Wat je thuis nodig hebt

- mayonaise ³
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan
- maatbeker

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

Allergenen

eieren (3), mosterd (10), zwaveldioxide en sulfieten (12). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

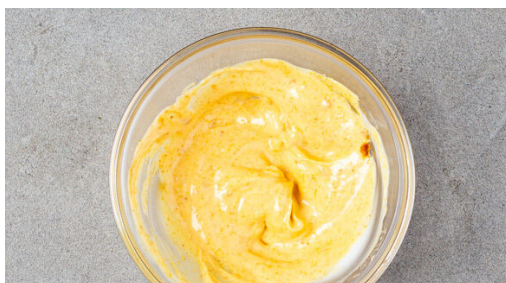
Voedingswaarde per portie

calorieën 838kcal, vet 36.0g, koolhydraten 62.8g, eiwit 34.8g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht). Snijd de **aardappels** in schijven en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Hussel om met **1tl currypasta** en 1tl olijfolie en rooster de **aardappels** in 20min gaar en goudbruin in de oven. Bestrooi vlak voor het serveren met een flinke snuf zout.



4. Currysaus maken

Meng 2-3el mayonaise met **1/2tl currypasta** (of meer naar smaak).



2. Bloemkool voorbereiden

Snijd de **bloemkool** in roosjes.



3. Ui snijden

Pel, halveer en snijd de **ui** in reepjes. Pel en snijd de **knoflook** in plakjes.



5. Worst braden

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1-2tl olijfolie. Braad de **worsten** in 2-3min rondom aan. Bak ze in de laatste 5min gaartijd van de **aardappels** mee op de bakplaat.



6. Bloemkool garen

Verhit de gebruikte pan op middelhoog-hoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **bloemkool** en **ui** 2-3min en voeg dan de **rozijnen**, de **knoflook** en 100ml water toe. Gaar het geheel nog 2-3min, tot alle vloeistof is verdampt en de **bloemkool** beetgaar is. Breng de **groenten** op smaak met zout en peper en serveer ze met de **worst**, **aardappels** en **currymayonaise**.