



Wildzwijnworstjes met lizensalade

en zoetzure cranberychutney



ca. 25min



2 personen

De hartige wildzwijnworst gaat perfect samen met een fijne lizensalade met wortelen en selderij en een zoetzure chutney van cranberry en ui. Een stevige thuiskeuken die snel klaar is en je gewoonweg gelukkig maakt.

Wat je van ons krijgt

- 1 rode ui
- 1 kuipje grove mosterd ¹⁰
- 1 zakje groentebouillonpoeder
- 1 blik groene linzen
- 1x mosselgroenten ⁹
- 1 zakje gedroogde cranberry's
- 1 citroen
- 4 wildzwijnworsten ^{1,3}
- 10g verse peterselie

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- suiker
- olijfolie

Kookgerei

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- maatbeker
- keukenrasp
- citroenpers
- zeef of vergiet

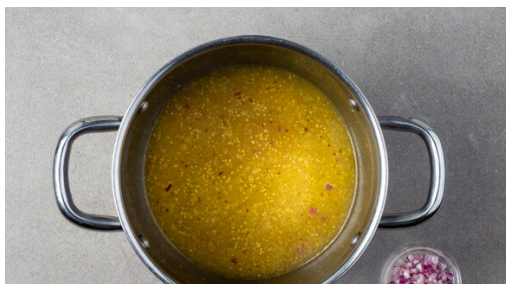
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

gluten (1), eieren (3), selderij (9), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 804kcal, vet 48.5g, koolhydraten 58.5g, eiwit 32.0g



1. Bouillon maken

Pel de **ui** en hak fijn. Fruit de **helft van de ui** in een middelgrote pan met 1el olijfolie in 2-3min glazig. Voeg de **mosterd**, het **bouillonpoeder** en 300ml warm water toe en breng aan de kook.



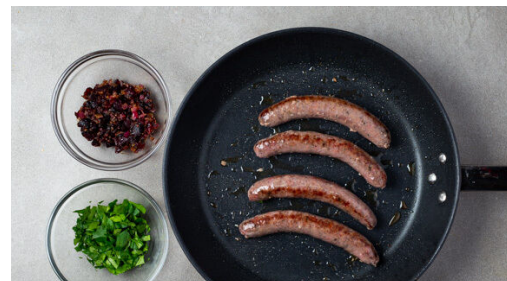
4. Chutney maken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan. Fruit **de rest van de ui** en **cranberry's** 2-3 min tot ze goudbruin zijn. Voeg **1tl citroenrasp** en **2tl citroensap** toe. Stoof 1-2min tot het vocht verdampd is en de **uien** zacht zijn. Breng de **chutney** op smaak met een beetje suiker.



2. Linzen en groenten koken

Giet de **linzen** af, spoel kort met koud water en laat goed uitlekken. Voeg vervolgens toe aan de pan met de **groentemix** en kook 5-8min, onder af en toe roeren, tot de **groenten** gaar zijn. Giet evt. af.



5. Worsten bakken

Haal de **chutney** uit de pan en veeg de pan schoon. Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Braad de **worstjes** ca. 1min per zijde. Draai het vuur wat omlaag en bak ze in nog eens 4-5min rondom gaar. Hak de **peterselie incl. de steeltjes** grof.



3. Cranberry's voorbereiden

Hak de **cranberry's** grof. Rasp de **citroenschil** en pers de **citroen** uit.



6. Salade afmaken

Meng de **linzen** en de **groenten** met de **helft van de peterselie**, **1el citroensap** en 1el olijfolie. Breng op smaak met zout en peper. Leg de **worstjes** op de **linzensalade**, garneer met de **cranberrychutney** en bestrooi met de **rest van de peterselie**.