

DINNERLY



Jalapeñoworstjes met zoete aardappel met knapperige salade van kool en wortel



ca. 25min



2 personen

Dit recept is voor alle liefhebbers van pikant eten. Deze worstjes zijn namelijk gevuld met stukjes jalapeño en kaas en de romige salade van witte kool en wortel wordt op smaak gebracht met een pittige guacamole-kruidenmix. Om het gerecht in balans te houden serveren we er gebakken zoete aardappel bij. Zo kun je optimaal genieten van de scherpste zonder het gevoel dat je mond in brand staat.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zoete aardappel
- 1 wortel
- 1 zakje guacamolekruiden
- 200g wittekoolreepjes
- 2 Texas hotdogs ^{6,7,9}

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 2el mayonaise ³
- zout
- plantaardige olie
- azijn

KOOKGEREI

- oven
- bakplaat met bakpapier
- middelgrote koekenpan

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

KOOKTIP

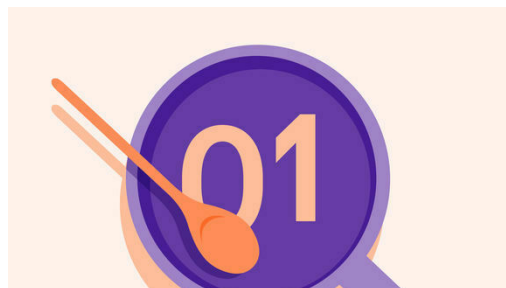
Als je wilt kun je de zoete aardappel schillen voordat je ze snijdt.

ALLERGENEN

eieren (3), soja (6), melk (7), selderij (9).
Kan sporen van andere allergenen bevatten.

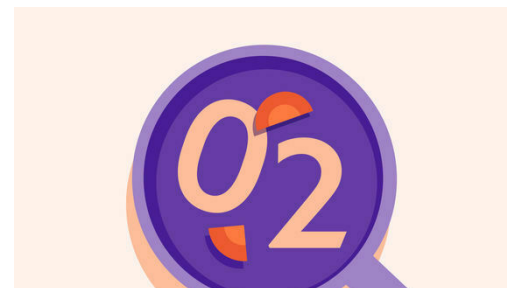
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 622kcal, vet 34.4g, koolhydraten 50.6g, eiwit 21.8g



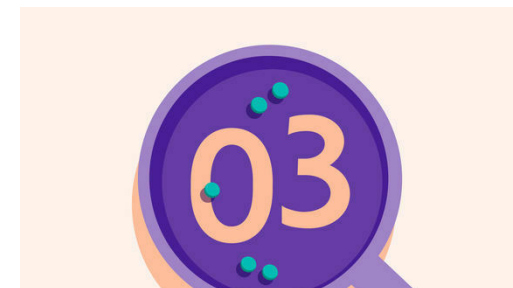
1. Groenten snijden

Verwarm de oven voor op 240°C (220°C hetelucht) – haal eerst de bakplaat eruit. Snij de **zoete aardappel mét schil** in de lengte doormidden en dan in partjes van ca. 1,5cm dik. Snij de **wortel** in de lengte doormidden en dan in dunne plakjes.



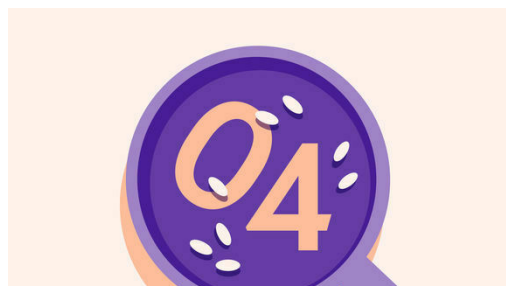
2. Zoete aardappel bakken

Meng de **zoete aardappel** met 1el plantaardige olie en een flinke snuf zout. Verdeel de **partjes** over een bakplaat met bakpapier en bak ze ca. 20min in de oven tot de **zoete aardappel** goudbruin en gaar is. Draai ze halverwege om.



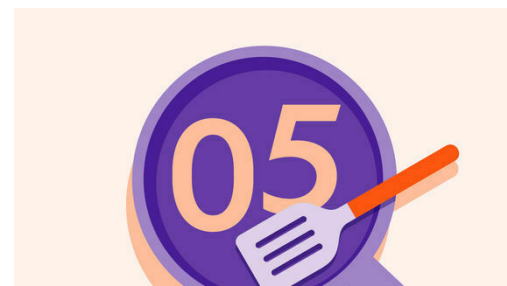
3. Salade maken

Meng de **helft van de kruidenmix** met 2el mayonaise met 1el azijn. Proef en voeg evt. meer **kruidenmix** toe. Voeg de **witte kool** en **wortel** toe, kruid met een snuf zout en meng grondig.



4. Worstjes bakken

Verhit een middelgrote koekenpan met 1el plantaardige olie op middelhoog vuur. Bak de **worstjes** 3-4min. Draai ze regelmatig om.



5. Serveren

Schep de **zoete aardappel** en **salade** op borden, leg de **worstjes** erbij en serveer.



6. Verkoelende dips

Zijn de jalapeñoworstjes toch nog iets te pittig? Dan kun je dat compenseren met een dip. Zo passen yoghurt, mayonaise en ketchup er goed bij, maar je kunt natuurlijk ook andere verkoelende sauzen uitproberen.