

DINNERLY



<650kcal V2: Vegan chorizo op aardappelsalade

met komkommer, ui en frisse appel



ca. 30min



2 personen

Aardappelsalades zijn hartstikke lekker, en al helemaal in deze versie met knapperige komkommer, frisse appel en rode ui. Zo geven we een oude klassieker weer een nieuwe draai. En de goudbruin gebakken vegan chorizo maakt het helemaal af.

WAT JE VAN ONS KRIJGT

- 1 zakje krieltjes
- 1 rode ui
- 4 vegan chorizo-worstjes ⁶
- 1 komkommer
- 1 appel

WAT JE THUIS NODIG HEBT

- 1el mosterd ¹⁰
- suiker
- peper en zout
- olijfolie
- azijn

KOOKGEREI

- middelgrote kookpan
- middelgrote koekenpan
- vergiet

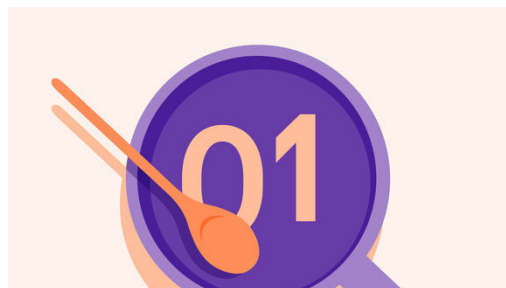
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

ALLERGENEN

soja (6), mosterd (10). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

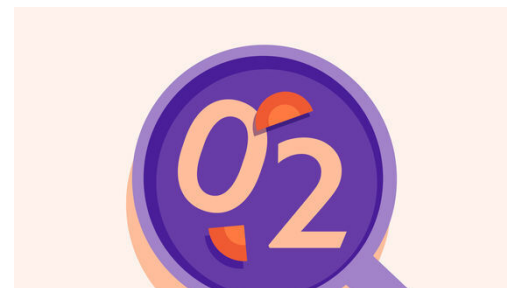
VOEDINGSWAARDE PER PORTIE

calorieën 564kcal, vet 24.9g, koolhydraten 57.4g, eiwit 22.4g



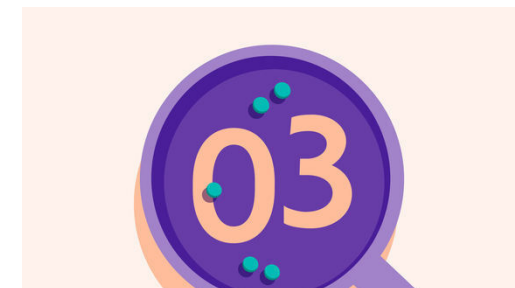
1. Aardappels koken

Breng ruim gezouten water voor de **aardappels** aan de kook in een middelgrote kookpan – ze hoeven niet helemaal ondergedompeld te zijn. Snij de **aardappels** doormidden – de grotere in vieren. Kook ze in 15-20min gaar. Laat uitlekken in een vergiet.



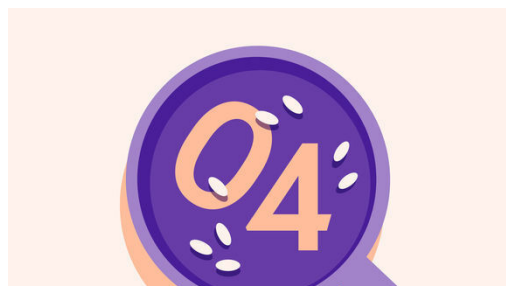
2. Ui snijden

Pel en halveer de **ui** en snij in dunne repen.



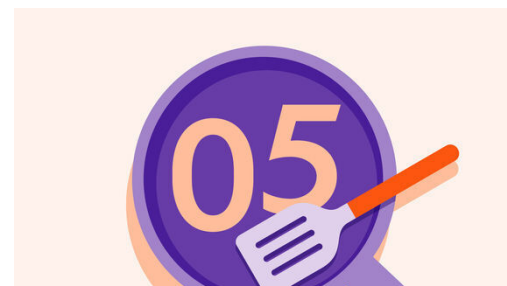
3. Worst bakken

Verhit een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur met 1el olijfolie. Bak de **worsten** 5-7min tot ze rondom bruin beginnen te worden. Voeg dan de **ui** toe en bak alles 3-5min tot de **worsten** goudbruin en gaar zijn.



4. Dressing maken

Maak een **dressing** van 1el olijfolie, 1el azijn, 1el mosterd, een flinke snuf suiker en zout en een snuf peper.



5. Afmaken en serveren

Snij de **komkommer** in de lengte in vieren en dan in plakjes van ca. 1cm dik. Verwijder het klokhuis uit de **appel** en snij het **vruchtvlees** in grove blokjes. Meng de **aardappels**, **komkommer** en **appel** met de **dressing**. Proef en breng evt. verder op smaak met zout. Schep de **aardappelsalade** op borden en serveer de **worst** erop.



6. Klassieke Bratwurst

Een echte Bratwurst serveer je natuurlijk in een broodje. Als je daar vandaag zin in hebt kun je je worst ook als klassieke Bratwurst im Brötchen serveren. Maak het af met wat mosterd en geef de aardappelsalade erbij.