

ld2167 web

Knapperig gebakken saucijsjes

met warme bieten-aardappelsalade



30-40min



Voor 3-4 personen

Traditie is er om in ere te houden en dus verwerkt Abraham's Mosterdmakerij zwarte mosterdzaadjes volgens een origineel Groninger receptuur. Ze bevat geen smaakversterkers, kleurstoffen en conserveringsmiddelen Abraham's mosterd schittert in de yoghurtsaus voor de aardappel-bietensalade. Samen met de knapperige saucijsjes staat deze combi garant voor een smakelijk avondmaal.

Wat je van ons krijgt

- Abraham's mosterd ¹⁰
- kruimige aardappels
- sjalotjes
- rode bieten
- kalfssaucijsjes
- volle yoghurt ⁷
- tenen knoflook
- bleekselderij ⁹
- verse bieslook

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- zout
- zwarte peper

Kookgerei

- bakpapier
- bakplaat
- dunschiller
- kleine koekenpan
- oven
- ovenschaal

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

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 730.0kcal, vet 41.5g, eiwit 32.8g, koolhydraten 52.1g



1. Bieten roosteren

Oven op 220°C hetelucht/240° voorverwarmen. **Bieten** schillen. **Bieten** en **aardappels** in 1-1.5cm grote blokjes snijden. **Bieten** en **aardappels** met 2el olie mengen en over een bakplaat met bakpapier verdelen. Kruiden met peper en zout, dan in ca. 20-30min goudbruin en gaar bakken. Halverwege de baktijd omscheppen.



4. Sjalotjes bakken

Ondertussen 1el olie in een kleine koekenpan op middelhoog vuur verhitten en de **sjalotjes** in ca. 2-3min zacht fruiten. **Knoflook** toevoegen en 1min al regelmatig roerend meebakken. Dan **knoflook-sjalottenmengsel** in een kom doen en af laten koelen.



2. Worstjes roosteren

Saucijsjes met een dun laagje olie inwrijven en in een ovenschaal leggen. Elk **worstje** een paar keer met een mes inprikken. Na ca. 10min baktijd van de **groenten**, ovenschaal in de oven schuiven en de **worstjes** in 12-15min gaar en goudbruin bakken. Halverwege de baktijd omkeren en eenmaal uit de oven even laten afkoelen.



5. Yoghurtsaus maken

Dan **yoghurt**, **helft van de bieslook**, **mosterd** en 1-2tl water mengen. **Saus** op smaak brengen met peper en zout. Dan **knoflook-sjalottenmengsel**, **bleekselderij** en **yoghurtsaus** goed mengen.



3. Groenten voorbereiden

Ondertussen **sjalotten** en **knoflook** pellen, dan fijnhakken. **Bleekselderij** grof hakken. **Bieslook** fijn snijden.



6. Salade maken

Zodra de **aardappelblokjes** en **bietjes** gaar zijn, deze met **1/2 van de yoghurtsaus** mengen. **Aardappelsalade** met de **saucijsjes** en **overige saus** serveren en met overgebleven **bieslook** bestrooien.