

MARLEY SPOON



BBQ-kalfssaucijsjes en warme koolrabi-aardappelsalade

 30-40min  2 personen

Barbecueën is de culinaire nationale topsport van Australiërs. De Aussies laten geen kans voorbijgaan om de BBQ aan te zwengelen, maar ook in de Lage Landen weten we als geen ander het zomerse weer te benutten. En geloof ons, deze geroosterde saucijsjes van mals kalfsvlees smaken uitmuntend met een lauwwarme salade van aardse knolgroenten en een yoghurtsaus, op smaak gebracht met de grove mosterd van Abraham's mosterdmakerij.

Wat je van ons krijgt

- beker yoghurt ⁷
- bieslook, vers
- koolrabi
- kruimige aardappels
- mosterd, abraham's ¹⁰
- bleekselderijstengels ⁹
- sjalot
- knoflook, teen
- kalfssaucijsjes

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 slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

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

Voedingswaarde per portie

calorieën 780.0kcal, vet 45.9g, eiwit 35.4g, koolhydraten 50.8g



1. Groenten roosteren

Oven op 220°C hetelucht/240° voorverwarmen en/of BBQ voorverwarmen. **Koolrabi** en evt. **aardappels** schillen en beide **groenten** in 1-1.5cm grote blokjes snijden. **koolrabi** en **aardappels** met 1-2el olie mengen en op een bakplaat met bakpapier leggen. Bestrooi met peper en zout en bak in ca. 25min goudbruin en gaar. Schep de **groenten** halverwege de baktijd om.



4. Sjalot bakken

1el olie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur verhitten en de **sjalot** in 3-5min zacht fruiten. **Knoflook** toevoegen en 1min al regelmatig roerend meebakken. Dan **knoflook-sjalotmengsel** in een kom doen en laten afkoelen.



2. Saucijsjes roosteren

Elk **kalfssaucijsje** een paar keer met een vork inprikken. **Saucijsjes** met een dun laagje olie inwrijven en in een ovenschaal leggen. Na ca. 10min baktijd van de **groenten**, ovenschaal in de oven schuiven en de **saucijsjes** in 12-15min gaar bakken. Halverwege de baktijd omkeren. *Bij gebruik van BBQ of grillpan: 8-12min bakken, geregeld omkeren.*



5. Yoghurtsaus maken

Meng de **yoghurt**, **helft van de bieslook**, **mosterd** met 1-2tl water. **Saus** op smaak brengen met peper en zout. Roer het **knoflook-sjalotmengsel** en de **bleekselderij** erdoor.



3. Ingrediënten snijden

Ondertussen **sjalot** en **knoflook** pellen, beiden fijnhakken. **Bleekselderij** grof hakken. **Bieslook** fijnsnijden.



6. Salade maken

Meng de **geroosterde groenten** met de **1/2 van de yoghurtsaus**. Voeg naar wens meer **saus** toe. Snijd de **saucijsjes** in 2cm dikke plakken. Serveer de **aardappelsalade** met de **saucijsjes**, bestrooi met de **rest van de bieslook**.