

MARLEY SPOON



Saucijsjes met salie-crunch

op zoete aardappelpuree & citroensaus



20-30min



2 personen

Het standaard AVG'tje (aardappel-vlees-groente) wordt hier even helemaal omgegooid! Je maakt een puree van zoete aardappel in plaats van de gewone pieper en overgiet die met een frisse citroensaus. Door de sperziebonen met de worstjes in de pan te bakken, nemen ze de volle smaak van het vlees op. De krokante salie en amandelen geven een extra bite. Deze Hollandse kost zal je zeker verrassen!

Wat je van ons krijgt

- boter⁷
- citroen
- sperziebonen
- zoete aardappel
- salie
- rundersaucijsjes
- geschaafde amandelen¹⁵

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- aardappelstamper
- dunschiller
- grote koekenpan met deksel
- keukenrasp
- kleine koekenpan
- maatbeker
- middelgrote kookpan
- vergiet

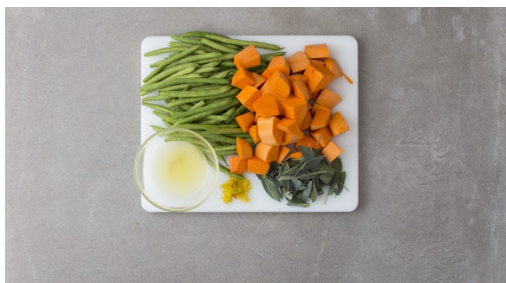
Vergeet niet je versproducten van tevoren grondig te wassen. Voornamelijk de bladgroenten en slabladeren kunnen kleine steentjes bevatten.

Allergenen

melk (7), noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 865.0kcal, vet 48.8g, eiwit 30.6g, koolhydraten 66.9g



1. Ingrediënten voorbereiden

Breng een middelgrote kookpan met een flinke laag water en een flinke snuf zout aan de kook voor de **zoete aardappels**. Dop de **sperziebonen**. Schil de **zoete aardappels** en snijd ze in 2-3cm grote stukken. Rasp de **citroen** en pers hem uit. Pluk de **salieblaadjes**, was ze en dep goed droog met een stuk keukenpapier of schone theedoek.



4. Sperziebonen bakken

Voeg de **sperziebonen** aan de worstenpan toe (laat de **worstjes** in de pan en zorg dat ze de pan blijven raken), bak 2-3min al roerend op hoog vuur mee. Voeg een scheut water toe en stoom de **sperziebonen** met een deksel afgedekt in 3min beetgaar. Haal de deksel van de pan en roerbak 1-2min tot het vocht is verdwenen en de **sperziebonen** en **worsten** glanzen.



2. Worstjes bakken

Verhit een grote koekenpan op middelhoog vuur en rooster de **geschaafde amandelen** in 2-3min goudbruin. Schud de pan om aanbranden te voorkomen. Neem het **schaafsel** uit de pan en houd apart. Verhit 1el olijfolie in dezelfde pan, prik de **saucijsjes** met een vork in en bak ze in 8-10min rondom goudbruin.



5. Salie-crunch maken

Smelt intussen de **boter** in een kleine koekenpan op middelhoog vuur en wacht tot de belletjes zijn verdwenen. Bak de **salie** in 2-3min krokant. De **salie** is klaar als de **blaadjes** niet meer bubbelen en donkergroen gekleurd zijn. Schep de **salieblaadjes** uit de pan, leg ze op een vel keukenpapier en laat de **boter** in de pan.



3. Aardappelpuree maken

Voeg de **zoete aardappels** toe zodra het water kookt, breng opnieuw aan de kook en kook de **aardappels** in 10-15min gaar. Vang bij het afgieten **150ml kookwater** op. Doe de **aardappels** met een scheutje **kookwater** terug in de pan en stamp fijn met een pureestamper. Breng op smaak met 1/4tl zout, peper naar smaak en **0,5tl citroenrasp**.



6. Citroensaus maken

Voeg 1-2el olijfolie, een scheutje **kookwater**, 1/2tl zout en peper naar smaak aan de boterpan toe en kook 1min. Zet het vuur uit en roer **1tl citroenrasp** en **2el citroensap** door de **sous**. Serveer de **zoete aardappelpuree** met de **sperziebonen** en **worstjes**, besprenkel met de **citroensaus** en garneer met de **salie-crunch** en **amandelen**.