

Pittige baguettes met saucijs

en rode kool-maïssalade met bataat



ca. 20min



Voor 3-4 personen

Wij vieren het einde van de zomer met een broodje worst en een lekker pittige slaw. Deze romige groentesalade wordt in de Verenigde Staten doorgaans als broodbeleg gebruikt of als bijgerecht geserveerd. In dit recept doe je van beiden een beetje. De slaw hebben we opgepept met gekookte zoete aardappel en een scherpe sriracha-limoensaus. Zo heb je in een handomdraai een avontuurlijke variant op de hotdog!

Wat je van ons krijgt

- baguette ¹
- rode koolreepjes
- zoete aardappel
- maïs
- verse koriander
- rode ui
- sriracha
- varkenssaus
- yoghurt ⁷
- limoen

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- suiker
- zout

Kookgerei

- bakplaat
- dunschiller
- grote koekenpan of grillpan
- middelgrote kookpan met deksel
- oven
- vergiet
- waterkoker

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

Allergenen

gluten (1), melk (7). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 690.0kcal, vet 30.3g, eiwit 25.2g, koolhydraten 74.3g



1. Zoete aardappel koken

Verwarm de oven voor op 200°C. Breng water in een waterkoker aan de kook. Schil de **zoete aardappel** en snijd hem in 2cm grote stukken. Doe de **stukken** in een middelgrote kookpan, overgiet met het zojuist gekookte water en voeg 1tl zout toe. Breng aan de kook en kook op middelhoog vuur in ca. 10min gaar. Giet af en laat uitdampen.



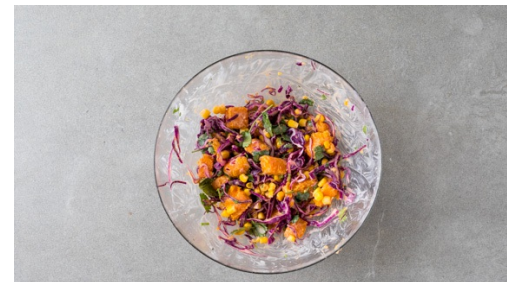
4. Baguettes afbakken

Bak de **baguettes** op een rooster of bakplaat in de oven in 6-8min totdat ze goudbruin zijn. Laat de **baguettes** dan wat afkoelen en snijd ze in de lengte open, maar niet helemaal door.



2. Saucijsjes bakken

Verhit intussen een grillpan of grote koekenpan op middelhoog vuur. Prik met een vork de **saucijsjes** in en bak ze 1min per kant totdat rondom een goudbruine, knapperige korst ontstaat. Voeg dan 3-4el water toe en bak de **saucijsjes** met een deksel afgedekt 6-8min. Neem het deksel van de pan, bak 1-2min tot het water verdampt is en de **saucijsjes** gaar zijn.



5. Slaw maken

Giet de **maïs** af, hak de **koriander** grof. Doe de **maïs**, **koolreepjes** en **koriander** in een kom. Meng de **rest van het limoensap** met de **sriracha**, de **yoghurt** en 1/4tl zout. Houd **5-6el saus** apart en roer de **rest van de saus** door de **slaw**. Meng **3/4e van de slaw** met de **aardappelblokjes**. Gebruik de **rest van de slaw** als **topping** voor de **baguettes**.



3. Pickle maken

Pers intussen de **limoen** uit. Halveer, pel en snijd de **ui** in dunne, halve ringen. Doe de **uienringen** in een kommetje met **1el limoensap**, 2el azijn (bij voorkeur witte of rode wijn), 1tl suiker en 0,5tl zout. Roer totdat de suiker is opgelost en zet opzij. Roer af en toe door.



6. Serveren

Besmeer de **baguettehelften** met de **apartgehouden yoghurtsaus** en beleg met een **saucijsje**, de **apartgehouden slaw** en **uienpickles**. Serveer de **pittige baguettes** met de **zoete aardappel-koolslaw**.