

MARLEY SPOON



Gelderse rookworst met ovingroenten en peterseliepesto

 30-40min  Voor 3-4 personen

Er staat een echte Hollandse klassieker op het menu, en wat voor één! Deze stevige rookworst van varkensvlees bak je het best in de grillpan, zodat 'ie mooie strepen krijgt en de heerlijke rokerige smaak vrij komt. De worst serveer je met een goede portie ovingroenten, besprenkeld met een pesto van peterselie. Mmm, doe ons nog eens zo'n bord Hollandse kost!

Wat je van ons krijgt

- Gelderse rookworst
- rode ui
- rode paprika
- knoflook
- verse peterselie
- venkel
- cashewnoten ¹⁵
- vastkokende aardappelen

Wat je thuis nodig hebt

- olijfolie
- peper en zout
- suiker

Kookgerei

- 2 bakplaten
- bakpapier
- grote koekenpan
- oven
- staafmixer

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

Allergenen

noten (15). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

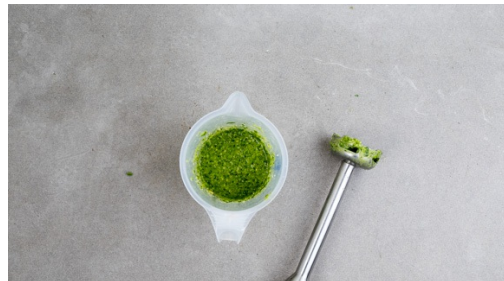
Voedingswaarde per portie

calorieën 660.0kcal, vet 32.4g, eiwit 23.8g, koolhydraten 53.4g



1. Aardappels roosteren

Verwarm de oven voor op 200°C. Boen de **aardappels** goed schoon en snijd ze in 2-3cm grote stukken. Meng de **aardappels** met 1-2el olijfolie, zout en peper en verdeel ze over een bakplaat met bakpapier. Rooster in 20-30min goudbruin en gaar in de oven.



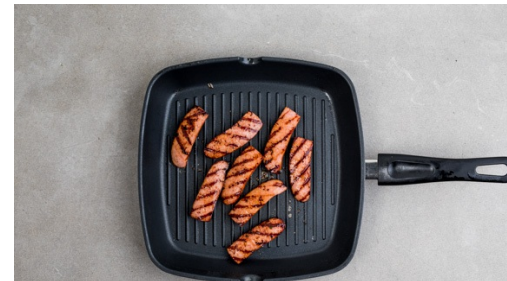
4. Peterseliepesto maken

Verkruimel de **kaas**. Doe de **kaas** met de **peterselie**, **cashewnoten**, **rest van de knoflook**, 4-5el olijfolie, 1-2tl azijn (liefst appel of witte wijn), 2-3el water, een snuf peper en zout in een hoge (maat)beker. Pureer met een staafmixer tot een gladde **pesto**. Proef en breng evt. op smaak met meer peper, zout, azijn en/of suiker.



2. Groenten roosten

Pel de **knoflook** en hak de **helft** fijn. Halveer de **paprika's**, verwijder de kern en snijd de **paprika's** in reepjes. Pel en snijd de **ui** in partjes. Verwijder de stonk en snijd de **venkel** in dunne plakken. Verdeel de **groenten** over een 2e bakplaat met bakpapier, hussel ze om met de **gehakte knoflook**, 1-2el olijfolie, peper en zout. Rooster in ca. 20min gaar.



5. Rookworst bakken

Snijd de **rookworsten** eerst in de lengte en dan in de breedte doormidden. Verhit een grote koekenpan of grillpan op middelhoog vuur en bak de **rookworsten** ca. 3min per zijde tot ze warm en goudbruin zijn.



3. Peterselie hakken

Hak intussen de **peterselie** grof.



6. Serveren

Breng de **geroosterde groenten** evt. nogmaals met peper en zout en schep ze op. Serveer met de **rookworsten** en de **peterseliepesto**.