



Broodje rundersaucijs met tuinkersspread en komkommerlint

 20-30min  Voor 3-4 personen

Een broodje worst, maar dan net wat anders en een stuk luxer. Anders kunnen we deze frisse baguette met rundersaucijs niet omschrijven. De licht peperige tuinkers gemengd met zure room is de ideale basis, de kruidige saucijzen en knapperige sla maken van je broodje helemaal een feest. Erbij serveer je crunchy radijsjes en komkommerlinten voor een ultiem bordje voorjaar.

Wat je van ons krijgt

- bruine baguettes ¹
- radijsjes
- tuinkers
- komkommer
- rundersaucijsjes
- botersla
- zure room ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- azijn
- olijfolie
- peper en zout

Kookgerei

- bakplaat met bakpapier
- dunschiller of kaasschaaf
- kleine kookpan
- maatbeker
- middelgrote koekenpan
- oven
- vergiet

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

Kooktip

Zien de radijsblaadjes er nog mooi uit? Gebruik ze dan in de salade!

Allergenen

Kan sporen van allergenen bevatten.

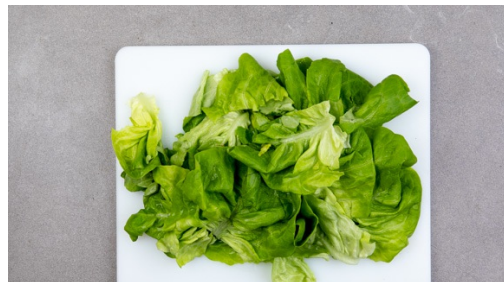
Voedingswaarde per portie

calorieën 671.0kcal, vet 34.4g, eiwit 32.2g, koolhydraten 54.9g



1. Tuinkersspread maken

Verwarm de oven voor op 220°C. Snijd de **tuinkers** boven de wortels af en hak de **helft van de tuinkers** fijn. Meng de **gehakte tuinkers** met de **zure room** en breng de **spread** op smaak met peper en zout. Bewaar de **rest van de tuinkers** voor stap 6. Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om dunne **linten** van de **komkommer** te schaven.



4. Sla voorbereiden

Pluk de buitenste, minder mooie **bladeren** van de **krop botersla** en doe deze weg. Hak het **binnenste** grof en was deze **stukken** grondig, laat in een vergiet uitlekken.



2. Radijspickle maken

Bak de **baguettes** in 5-10min in de oven af. Doe 50ml azijn, 1el honing of suiker, 1/2tl zout en 50ml water in een kleine kookpan en breng het geheel aan de kook. Snijd intussen het groen van de **radijsjes** en snijd de **radijsjes** in plakjes (**zie tip, links**). Zet het vuur uit zodra het **azijnmengsel** kookt en voeg de **radijsjes** toe. Roer door en zet opzij tot stap 5.



5. Salade maken

Giet de **radijsjes** af en vang daarbij het **picklewater** op. Meng voor de **dressing** 2el olijfolie, **3-4el picklewater** en een snuf zout en peper. Meng de **radijsjes**, de **gehakte botersla** en de **dressing** in een kom.



3. Worstjes roerbakken

Verhit 1el olijfolie in een middelgrote koekenpan op middelhoog vuur. Snijd de **rundersaucijsjes** in vier gelijke stukken en roerbak de **stukjes worst** 3-4min tot ze gaar zijn.



6. Baguettes beleggen

Snijd het **brood** in de lengte doormidden. Besmeer de **baguettes** met de **tuinkersspread** en beleg ze met **salade**, de **komkommerlinten**, **saucijsjes** en de **rest van de tuinkers**. Klap de **baguettes** dicht en serveer ze met de **rest van de salade**.