

MARLEY SPOON



Juicy salsicciaburgers

met gegrilde courgette



ca. 25min



Voor 3-4 personen

De salsiccia is een stevige braadworst van Italiaanse bodem, maar over de exacte oorsprong zijn talrijke verhalen bekend. Het gerucht gaat dat Theodelinde, koningin van de Longobarden, het recept zo'n 1500 jaar geleden heeft bedacht en met de inwoners van Monza heeft gedeeld. Waar of niet, deze goed gekruide worst smaakt voortreffelijk op een burgerbroodje belegd met gegrilde groenten en Italiaanse kaas.

Wat je van ons krijgt

- 2 bosuien
- 1 teen knoflook
- 3 courgettes
- 2 tomaten
- 1 zakje ketchup ⁹
- 4 salsiccia
- 4 burgerbroodjes ¹
- 2 blokjes Italiaanse harde kaas ⁷

Wat je thuis nodig hebt

- peper en zout
- olijfolie
- suiker

Kookgerei

- oven
- grote koekenpan
- staafmixer
- dunschiller of kaasschaaf
- 2 bakplaten met bakpapier

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

Allergenen

gluten (1), melk (7), selderij (9). Kan sporen van andere allergenen bevatten.

Voedingswaarde per portie

calorieën 749kcal, vet 54.3g, koolhydraten 35.8g, eiwit 27.7g



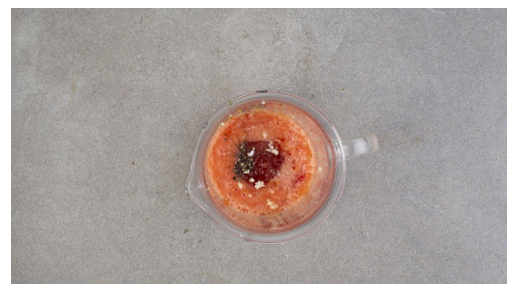
1. Groenten voorbereiden

Verwarm de oven voor op 200°C voor stap 2. Pel en hak de **knoflook** fijn. Snijd de **bosuien** schuin in dunne ringen. Gebruik een dunschiller of kaasschaaf om dunne linten van de **courgettes** te schaven, draai de **courgettes** na elke haal en stop bij de **kern**. Je kunt de **kern** voor een ander recept bewaren of in plakjes snijden en meeroosteren in stap 2.



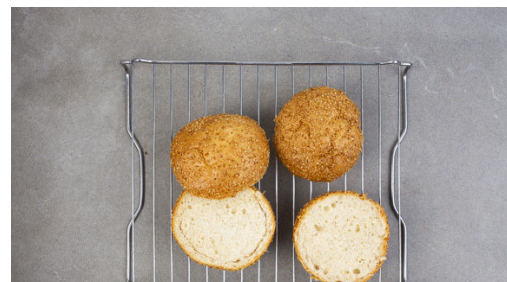
4. Salsiccia bakken

Verhit 1-2el olijfolie in een grote koekenpan en bak de **salsiccia** 3-4min per zijde tot de buitenkant goudbruin en krokant is. Snijd de **salsiccia** open en bak eventueel langer als de binnenkant te roze naar wens is. Neem de **salsiccia** uit de pan en zet opzij.



2. Salsa maken

Snijd de **tomaten** in acht partjes, doe ze met de **ketchup** in een hoge (maat)beker en pureer met een staafmixer tot een iets grove **sous**. Roer er de **helft van de knoflook** door en breng de **salsa** op smaak met peper, zout en een snuf suiker.



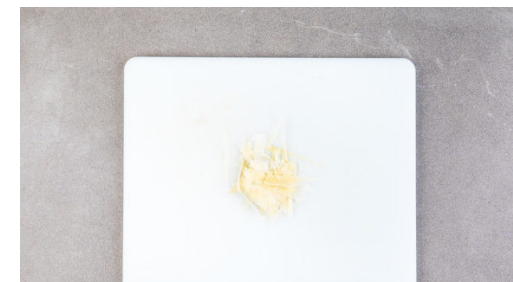
5. Brood afbakken

Snijd de **burgerbroodjes** open en bak ze in 2-3min in de oven af.



3. Groenten bakken

Meng de **courgettelinten**, **bosuiringen** en de **rest van de knoflook** met 1-2el olijfolie, zout en peper en verdeel de **groenten** over 2 bakplaten met bakpapier. Rooster de **groenten** 10-15min tot ze gaar zijn en de **courgettelinten** aan de randjes knapperig beginnen te worden.



6. Kaasvlokken maken

Snijd met een kaasschaaf dunne vlokken van de **kaas**. Bestrijk de **broodhelften** met de **salsa** en beleg het **brood** met de **geroosterde groenten**, **salsiccia** en **kaas**. Serveer de **rest van de geroosterde groenten** bij de **broodjes salsiccia**.