



Maartjes Favoriet



www.hellofresh.nl / www.hellofresh.be

WEEK 37  
2015

Maak een foto van je gerecht en deel deze via De mooiste foto krijgt een verrassing!

## Worst van Brandt & Levie met koolsalade en bruin broodje

Je maakt een zoete salade van wortel, appel en rozijnen

Dit is geen gewoon broodje worst! Deze worst is gemaakt door de worstenmakers Brandt & Levie. De missie van Brandt & Levie is om de allerlekkerste worst te maken van goedgehouden Nederlandse varkens. En dat proef je! Je maakt er een zelfgemaakte koolsalade bij met appel en peen.



20-25 min



supersimpel



Peen



Elstar appel



Rode ui



Brandt & Levie worst



Bruin broodje



Witte kool



Rozijnen



Turkse yoghurt

Ingrediënten	1P	2P	3P	4P	5P	6P
Peen	¼	½	¾	1	1¼	1½
Elstar appel	⅓	⅔	1	1⅓	1⅔	2
Rode ui	½	1	1½	2	2½	3
Worst van Brandt & Levie	1	2	3	4	5	6
Bruin broodje <b>1) 3) 6) 7) 15)</b>	1	2	3	4	5	6
Wittekool (g) <b>15)</b>	75	150	225	300	375	450
Rozijnen (g) <b>15)</b>	20	30	40	50	60	70
Turkse yoghurt (g) <b>7) 15)</b>	50	100	150	200	250	300
Olijfolie (el)*	1	1	2	2	3	3
Extra vierge olijfolie (el)*	1	2	3	4	5	6
Witte wijnazijn (tl)*	1	2	3	4	5	6
Honing (tl) *	1	2	3	4	5	6
Peper & zout*				Naar smaak		

\* Zelf toevoegen

#### Allergenen

**1)** Gluten **3)** Eieren  
**6)** Soja **7)** Melk/lactose  
**15)** Kan sporen bevatten van pinda's, noten, selderij, sesam en lupine

#### Benodigheden

Koekenpan met deksel, aluminiumfolie, saladekom

**Voedingswaarden** 689 kcal | 24 g eiwit | 47 g koolhydraten | 43 g vet, waarvan 13 g verzadigd | 8 g vezels



**1** Verwarm de oven voor op 200 graden.

**2** Rasp of snijd de peen fijn. Snijd de appel (elstar) in blokjes. Snijd de rode ui in ringen.

**3** Verhit de olijfolie in een koekenpan met deksel en bak de worst in 2 minuten op middelhoog vuur rondom aan. Dek vervolgens de pan af en bak 8 - 10 minuten op middelmatig vuur. Keer regelmatig om. Haal daarna de worst uit de pan en houd ingepakt in aluminiumfolie warm. Bak vervolgens in dezelfde pan de rode ui 3 - 4 minuten op zacht vuur.

**4** Bak het bruine broodje 3 - 4 minuten in de oven.

**5** Meng ondertussen in een saladekom de peen, appel, wittekool en rozijnen. Maak een saus van de Turkse yoghurt, extra vierge olijfolie, witte wijnazijn, honing, peper en zout. Meng de helft van de saus met de groenten in de saladekom.

**6** Leg op elk bord een bruin broodje en beleg met de worst en de rode ui. Verdeel de overige yoghurtsaus over de broodjes en serveer met de salade.



**Tip!** Heb je mandarijn of sinaasappel in huis? Voeg deze dan in stukjes toe aan de salade voor een extra frisse smaak!