

VEGANISTISCHE SENSATIONAL CHIPOLATA MET ZOETE AARDAPPEL EN GEGRILDE GROENTEN

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Sensational
Chipolata

2 grote zoete aardappelen

1 courgette

1 aubergine

1 gele paprika

1 rode ui

een paar takjes verse tijm

75 g rucola

2 eetlepels olijfolie

1/2 rode peper

1 sjalot

1 teentje knoflook

1 eetl honing

1 el rode wijnazijn

zout

peper

 2 PORTIES

 GEMIDDELD

Probeer deze veganistische chipolata met zoete aardappel en gegrilde groenten en laat je teleporteren naar een denkbeeldig barbecuefeest met je vrienden en familie!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Bereid aardappelen voor

Verwarm de oven voor op 200°C (of gebruik de BBQ). Was de aardappelen en prik er meerdere keren in met een vork. Wikkel de aardappelen individueel in aluminiumfolie. Leg ze tussen de hete kolen van de bbq of op een bakplaat in de oven. Bak ze ongeveer 45 min. (Controleer na 30 min.) tot ze zacht zijn. Haal de aardappelen uit de verpakking, snijd ze in plakjes, giet er wat olijfolie over en bestrooi met wat zout, peper en gesneden tijm.

2. Maak de dressing

Meng de ingrediënten voor de dressing en roer de gehakte sjalot, knoflook en rode peper erdoor. Breng op smaak met zout en peper.

3. Bereid de groenten voor

Snijd de courgette en aubergine in niet te dunne plakjes en de ui en paprika in partjes. Besprenkel ze met olijfolie en bestrooi met zout en peper.

4. Grill de groenten

Grill de groenten op de bbq of in een grillpan. Verdeel ze op een schaal. Meng de rucola erdoor en serveer met de dressing

5. Grill de worstjes en serveer!

Grill of bak de chipolataworstjes volgens de aanwijzingen op de verpakking en serveer met de zoete aardappelen en de salade.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**