

SENSATIONAL MERGUEZ MET ZOETE AARDAPPEL FRIETJES

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Vegan Sensational Merguez
4 Zoete Aardappels
75 Gram Gemengde salade
4 Cherrytomaten
1/4 Komkommer
4 Blaadjes Verse Basilicum
Zout en Peper naar eigen smaak
2 Eetlepels Olijfolie
1 Eetlepel Azijn, rode wijn
1 theelepel Honing

 2 PORTIES

 35 MIN

 GEMAKKELIJK

De Merguez Worstjes met Zoete Aardappel Frietjes en Salade is een perfect recept voor wie op zoek is naar een smaakvolle maaltijd die zowel eenvoudig te maken is en vol is van heerlijke smaken. Probeer het zelf!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Voorverwarmen van de oven en voorbereiden van zoete aardappelfrietjes

Verwarm de oven voor op 200 °C. Snijd 4 zoete aardappelen in frietjes die niet te dik zijn. Doe ze in een plastic zak en voeg een lepel maïzena toe. Meng goed en verdeel ze gelijkmatig over een bakplaat. Druppel...

2. Salade opmaken

Verdeel de salade over een kom en leg er plakjes komkommer, rode ui en tomaat op.

3. Dressing maken

Meng de olijfolie, azijn en honing voor de dressing en hak de basilicum fijn. Meng de dressing erdoorheen en breng op smaak met zout en peper.

4. Worstjes grillen

Grill, bak of barbecue de worstjes volgens de instructies op de verpakking en serveer met de frietjes en salade.

**CHECK VOOR MEER RECEPTEN
GARDENGOURMET.NL**