

INGREDIËNTEN

1/2 pak Garden Gourmet Vegan Sensational Braadworst

250 g Licht kruimige aardappelen

50 ml Plantaardige melk

15 ml Olijfolie

3 Zwarte olijven

4 plakjes Komkommer (doormidden gesneden)

Wat rauwkost erbij: wortelen, rode paprika, komkommer



1 PORTIE



30 MIN



GEMAKKELIJK

Op zoek naar een recept om samen met je kinderen te maken? Waarom zou je deze egel niet maken? Dit vegan recept kan in 30 minuten worden gemaakt en ze zullen er dol op zijn! Probeer het eens!

INSTRUCTIES VOOR BEREIDING

1. Voorbereiding

Snij de aardappelen in stukjes en kook ze ongeveer 20 minuten met een beetje zout. Verwarm ondertussen de melk.

2. Maak de puree

Giet de aardappelen af en stamp ze fijn. Voeg wat warme melk en wat olijfolie toe. Roer tot een gladde puree.

3. Bak de worst

Bak ondertussen de worst volgens de aanwijzingen op de verpakking bruin en gaar. Verdeel wat puree in het midden van het bord.

4. Serveer het gerecht

Snij de worst in plakjes en verdeel ze in de puree als 'spikes' en pootjes van de egel. Snijd oogjes en een snuit van de olijven en garneer het bord met plakjes komkommer als 'gras'.

CHECK VOOR MEER RECEPTEN [GARDENGOURMET.NL](https://www.gardengourmet.nl)