

SENSATIONAL BRAADWORST MET APPELS EN UIEN

INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Sensational Braadworst
2 zoete appels
1 rode ui
2 salieblaadjes
27 g olijfolie

CULINAIRE TIPS

*Heerlijk herfstgerecht, tip:

Voeg de knolselderpuree en een beetje veldsla toe om het gerecht compleet te maken.

 2 PORTIES

 GEMAKKELIJK

Veganistisch eten gemakkelijk gemaakt! Bekijk dit supereenvoudige Garden Gourmet-recept, gemaakt met onze Sensational Braadworst , appels en uien.

BEREIDING

1. Snijd de appels

Snijd de appels doormidden, van stengel tot kroon. Snij elke helft in acht stukken en verwijder de kern.

2. Snijd de uien in dunne halve ringen

Schil en snijd de uien doormidden. Snijd ze in dunne halve ringen.

3. Grill de Sensational Braadworst

Grill de Sensational Braadworst in ongeveer 5 minuten mooi bruin. Haal ze vervolgens uit de pan. Voeg in dezelfde pan een beetje extra olijfolie toe en bak de uien op middelhoog vuur tot ze licht gekleurd zijn.

4. Voeg appels toe

Voeg de appels toe en kook tot ze gaar zijn.

5. Sensational Braadworst toevoegen

Voeg de Sensational Braadworst toe met de fijngehakte salie en verwarm nog een paar minuten.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP
GARDENGOURMET.BE/NL**