



Hoofdgerechten

Worst met geplateerde groenten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 varkensworsten
16 sjalotten (gepeld)
1 eetlepel olijfolie
3 eetlepels vloeibare honing
3 eetlepels sojasaus
2 eetlepels amandelschilfers
200 gram kerstomaatjes (Liefst in tros)
1 bosje waterkers (de blaadjes)

Bereidingswijze

Wrijf de worsten in met olijfolie en leg ze op een bakplaat. Zet die 10 minuten in een voorverwarmde oven van 180°. Giet het bakvet weg en leg de sjalotten bij de worsten. Sprenkel er de honing en sojasaus over en zet alles weer 10 minuten in de oven.

Wentel alles goed om, leg er de tomaatjes bij en strooi er de amandelschilfers over. Opnieuw 10 minuten in de oven plaatsen, tot de saus kleverig is en de amandelschilfers goudbruin zijn. Strooi er voor het opdienen de waterkersblaadjes over.

