



Hoofdgerechten

Worst-spekspiesjes met gegrilde aardappel-radijssalade

Voor 4 personen.

Ingrediënten

4 worsten (barbecue)
1 eetlepel rode wijnazijn
12 plakjes gerookt spek
1 handvol peterselie (fijngehakt)
8 Parijse champignons
1 lookteentje
1 rode ui
olijfolie
peper
zout

Voor de aardappelsalade:

700 gram aardappelen (vastkokend)
150 gram radijsjes (in partjes)
1 handvol muntblaadjes
1/2 eetlepel mosterd
1 theelepel honing
100 gram ricotta
2 eetlepels melk
4 lente-uitjes

Bereidingswijze

Snij de aardappelen in plakjes van 1/2 cm. Meng de plakjes met 2 eetlepels olijfolie en gril ze gaar op de barbecue. Kruid met peper en zout en laat ze vervolgens afkoelen.

Wikkel telkens 3 plakjes spek rond de worsten zodat ze volledig bedekt zijn met spek. Snij ze vervolgens in 3 gelijke stukken. Pel en snij de rode ui in 8 partjes. Rijg aan elk spiesje afwisselend 3 stukjes worst, 2 partjes ui en 2 champignons.

Pers de look en meng er de peterselie, azijn en een scheutje olijfolie onder. Kruid met peper en zout. Bestrijk de spiesjes met het mengsel. Gril ze goudbruin en gaar op de barbecue.

Mix de ricotta met de melk, mosterd en honing romig. Kruid met peper en zout. Snij de lente-uitjes in ringen. Lepel wat dressing op een serveerschaal, verdeel er de gegrilde aardappelschijfjes en radijsjes over. Lepel er nog wat dressing over en werk af met de lente-ui en munt. Serveer bij de worstspiesjes

Keukenbenodigdheden

Barbecue

Mixer

