



Hoofdgerechten

Worstspiesjes met chimichurri en gegrilde groenten

Voor 4 personen.

Ingrediënten

12 worsten (mini barbecueworsten)
80 gram kaas (jonge, geraspt)
olijfolie
peper
zout

Voor de chimichurri

1 handvol peterselie (platte, fijngehakt)
1 handvol basilicum (fijngehakt)
1 rode ui (fijngesnipperd)
2 lookteentjes (geperst)
1 chilipeper (fijngehakt)
3 eetlepels rode wijnazijn
4 eetlepels olijfolie
peper
zout

Voor de groenten

2 lookteentjes (geperst)
8 groene asperges
8 lente-uitjes
1 courgette
olijfolie
peper
zout

Bereidingswijze

Steek de barbecue aan. Meng de ingrediënten voor de chimichurri, kruid met peper en zout en zet opzij.

Rijg de worstjes per drie aan spiesjes. Bestrijk met wat olie en grill in een 15-tal minuten goudbruin en gaar.

Maak ondertussen de lente-uitjes schoon, snij de courgette in schuine plakjes en snij de houtige uiteinden van de asperges weg. Meng de geperste lookteentjes onder een scheutje olijfolie en kruid met peper en zout. Bestrijk er de groenten mee en grill beetgaar op de barbecue.

Bestrooi de gegrilde worstspiesjes met de geraspte kaas en laat deze kort smelten op de barbecue. Haal de spiesjes voorzichtig van het vuur en schik ze op een serverplank of schaal. Lepel er wat chimichurri over en serveer samen met de gegrilde groenten.

Tip voor de kids:

Voor de kindjes kunnen we het wat zoeter maken en de chimichurri vervangen door een appelsalsa, krokante uitjes (kant-en-klaar) en ketchup. [Of met deze tomatensalsa met kruidenmengeling.](#)

