

# Braadworst met roerbakgroenten en gebakken aardappelen



**Gerechten:** Hoofdgerecht

**Categorieën:** Aardappelen, Groente, Varkensvlees

**Bron:** Appetijt - L. Van den Bos

## Ingrediënten

Braadworst

Broccoli

enkele blaadjes cavolo nero

bosui

kastanjechampignons

zout en peper

arachideolie

vastkokende aardappelen

kruidenolie:

arachideolie + paprikapoeder (licht gerookt) + rozemarijn + knoflookpoeder + Italiaanse kruiden

## Bereiding

Aardappelen in gelijkmatige stukken snijden, wassen en drogen en mengen met kruidenolie (niet te veel).

Broccoli in kleine roosjes snijden, bosui in niet te kleine stukken snijden, champignons in plakjes en cavolo nero in repen snijden..

Een ovenschaal bedekken met bakpapier en daarop de aardappelen en braadworsten leggen.

Plaats in een voorverwarmde oven op 180 graden, 20 minuten. Schep in die tijd de aardappelen eens om en draai de braadworsten om.

Naargelang de dikte van de braadworsten, kunnen ze misschien al 5 minuten eerder uit de oven gehaald worden en houd je ze warm in aluminiumfolie).

De roerbakgroenten mengen met een klein beetje arachideolie en in de gesloten mand van de airfryer 12 minuten bakken op 185 graden. In die tijd één keer omroeren.

## Notities

Braadworst met roerbakgroenten (broccoli, cavolo nero, bosui en kastanjechampignons)