

Hoofdgerecht: Kalfsworst met gebakken aardappels

Boodschappen brief (voor 8 personen);

- ✓ 2000 gram aardappelschijfjes
- ✓ 800 gram kalfsworst
- ✓ 1600 gram rauwkost
- ✓ 60 gram boter
- ✓ 200 ml mayonaise
- ✓ 80 ml dressing
- ✓ 30 ml olijfolie
- ✓ Peper
- ✓ Zout



Bereiding

- Zet een grote koekenpan op het vuur en verhit 2/3e van de boter.
- Zet nog een koekenpan op en doe hier de rest van de boter in.
- Giet vervolgens ook de olie in de pan met de meeste boter. Hier worden de aardappelschijfjes in gebakken.
- Bak wanneer de boter bruin begint te worden de aardappelen. Begin hier op tijd mee, dit duurt wel even.
- Bak ook de kalfsworsten bruin en zet de pan vervolgens op laag vuur.
- Schud de aardappelen regelmatig om.
- Meng de dressing door de salade en portioneer deze in schaalpjes.
- Serveer uit wanneer de aardappelen krokant en bruin zijn en de kalfsworsten gaar.
- Lekker met wat mayonaise!

Eet smakelijk!