

# SENSATIONAL BRAADWORST MET APPELS EN UIEN

## INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Sensational Braadworst  
2 zoete appels  
1 rode ui  
2 salieblaadjes  
27 g olijfolie

 2 PORTIES

 30 MIN

 GEMAKKELIJK

Veganistisch eten gemakkelijk gemaakt! Bekijk dit supereenvoudige Garden Gourmet-recept, gemaakt met onze Sensational Braadworst , appels en uien.

## BEREIDING

### 1. Snijd de appels

Snijd de appels doormidden, van stengel tot kroon. Snij elke helft in acht stukken en verwijder de kern.

### 2. Snijd de uien in dunne halve ringen

Schil en snijd de uien doormidden. Snijd ze in dunne halve ringen.

### 3. Grill de Sensational Braadworst

Grill de Sensational Braadworst in ongeveer 5 minuten mooi bruin. Haal ze vervolgens uit de pan. Voeg in dezelfde pan een beetje extra olijfolie toe en bak de uien op middelhoog vuur tot ze licht gekleurd zijn.

### 4. Voeg appels toe

Voeg de appels toe en kook tot ze gaar zijn.

### 5. Sensational Braadworst toevoegen

Voeg de Sensational Braadworst toe met de fijngehakte salie en verwarm nog een paar minuten.

## CULINAIRE TIPS

### \*Heerlijk herfstgerecht, tip:

Voeg de knolselderpuree en een beetje veldsla toe om het gerecht compleet te maken.

**ONTDEK MEER RECEPTEN OP  
GARDENGOURMET.BE/NL**