

# EGELTJE VAN BRAADWORST EN AARDAPPELPUREE

## INGREDIËNTEN

1 pak Garden Gourmet Sensational  
Braadworst

250 g licht kruimige aardappelen

50 ml plantaardige melk

3 zwarte olijven

Enkele plakjes komkommer

Olijfolie

Wat rauwkost erbij: wortelen, rode  
paprika, komkommer, enz.

 1 PORTIES

 30 MIN

 GEMAKKELIJK

Op zoek naar een recept om samen met je kinderen te maken? Waarom zou je deze egel niet opnieuw maken? Dit veganistische recept kan in 30 minuten worden gemaakt en ze zullen er dol op zijn! Probeer het nu!

## BEREIDING

### 1. Kook de aardappelen en verwarm de melk

Snijd de aardappelen in gelijke stukken en kook ze ongeveer 20 minuten met een beetje zout. Verwarm de melk.

### 2. Maak de aardappelpuree

Giet de aardappelen af en roer en pureer. Voeg wat warme melk en wat olijfolie toe en roer tot een gladde puree.

### 3. Bak de Sensational Braadworst

Bak ondertussen de Sensational Braadworst volgens de aanwijzingen op de verpakking bruin en gaar. Verdeel wat puree in het midden van het bord.

### 4. Breng je egeltje tot leven!

Snijd de Sensational Braadworst in plakjes en verdeel ze in de puree als stekeltjes en pootjes van de egel. Maak de oogjes en de snuit van de olijven en garneer het bord met plakjes komkommer als 'gras'.

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