

LAUGEN BUN MET GEMARINEERDE ZUURKOOL EN CURRYWORST



GEBRUIKTE BRESC PRODUCTEN



Madras 450g



Tomaten salsa 1000g

INGREDIËNTEN



- 4 st laugen hot dog bun
- 4 st braadworst
- 250 g zuurkool
- 100 g Bresc Tomaten salsa
- 1 dl olijfolie
- 1 dl tomatensaus
- 20 g Bresc Madras
- 10 g peterselie, gehakt
- 10 g bosui, fijngesneden
- peper en zout

BEREIDINGSWIJZE

Laat de zuurkool uitlekken en spoel af. Breng de olijfolie op smaak met peper en zout, voeg de gehakte peterselie toe. Marineer hierin de zuurkool. Bak de braadworsten totdat ze gaar zijn. Verhit ondertussen de tomatensaus met de tomaten salsa en breng op smaak met de madras. Snijd de laugen buns net niet helemaal door en verdeel hierin de zuurkoolsalade. Dresseer hierop de worst en werk af met de warme currysaus. Garneer met de fijngesneden bosui.