



KOKEN MET EEN BUDGET

Saucijsjes met bonensalade

HOOFDGERECHT

🕒 25 minuten

2 personen

DIT HEB JE NODIG:

- 🥬 2 saucijzen
- 🥬 1 el vloeibaar bakproduct of arachideolie
- 🥬 ½ ui (gesnipperd)
- 🥬 1 stengel bleekselderij (in smalle boogjes)
- 🥬 100 g chorizo of salami (in smalle reepjes)
- 🥬 200 g witte bonen (afgespoeld, uitgelekt, pot)
- 🥬 200 g rode bonen (afgespoeld, uitgelekt, pot)
- 🥬 100 g mais (afgespoeld, uitgelekt, blikje)
- 🥬 grof bruin (stok)brood

voor de dressing

- 🥬 50 ml arachide- of olijfolie
- 🥬 1 el citroensap
- 🥬 ½ tl Mexicaanse kruiden of chilipoeder



ZO MAAK JE HET:

1. Bestrooi de saucijsjes met zout en peper en prik ze hier en daar in.
2. Verhit het bakproduct en bak hierin de saucijsjes in 6-8 minuten rondom bruin en gaar.
3. Schep de ui, bleekselderij en chorizo door de bonen en de mais.
4. Meng de ingrediënten voor de dressing en breng op smaak met zout en peper.
5. Schep de dressing door het bonenmengsel.
6. Serveer de bonensalade met de saucijsjes en bruin (stok)brood.

TIP: Neem in plaats van saucijsjes slavinken of gehaktschnitzels.

Bron: boodschappen.nl