



Traybake met broccoli en rookworst

2 PERSONEN

🕒 45 minuten

DIT HEB JE NODIG

- 🥬 400 g aardappels
- 🥬 250 g broccoli
- 🥬 1 rode ui
- 🥬 2 el olijfolie
- 🥬 ½ Gelderse rookworst
- 🥬 2 el mayonaise
- 🥬 1 el piccalilly

MATERIAAL: bakplaat met bakpapier

ZO MAAK JE HET

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Boen de aardappelen schoon en snijd in plakjes van 8 mm dik.
3. Verdeel de broccoli in roosjes en snijd de steel in plakjes van 1 cm.
4. Snijd de ui in partjes van 1 cm.
5. Snijd de rookworst in plakjes van 1 cm.
6. Meng de aardappel, broccoli en ui met de olie.
7. Verdeel over de bakplaat.
8. Stop er de plakjes rookworst tussen.
9. Breng op smaak met zout en peper.
10. Rooster de aardappelen met de groenten en rookworst in de oven in 25 minuten goudgeel en gaar.
11. Meng de mayonaise met de piccalilly.
12. Serveer de traybake met de piccalillymayonaise.

BRON: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)

