



Mediterrane rösti met merguez

2 PERSONEN

🕒 30 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 🍴 4 el olijfolie
- 🍴 ½ zak rösti original, 750 g
- 🍴 4 merguez of chipolataworstjes
- 🍴 1 rode ui gesnipperd
- 🍴 1 teentje knoflook fijngehakt
- 🍴 1 aubergine klein, in blokjes
- 🍴 mespunt komijn gemalen
- 🍴 125 g cherrytomaatjes gehalveerd
- 🍴 1 el basilicum

MATERIAAL: koekenpan

ZO MAAK JE HET:

1. Verhit in een ruime koekenpan 3 el olijfolie.
2. Bak de rösti in 15 minuten goudbruin en gaar.
3. Verhit intussen in een andere koekenpan 2 el olijfolie.
4. Bak de merguez in 6-8 minuten goudbruin en gaar.
5. Schep de rösti op een schaal.
6. Schenk de laatste 1½ el olijfolie in de pan.
7. Fruit de ui met de knoflook 2 minuten.
8. Schep de aubergine erdoor en bak 4 minuten mee.
9. Bestrooi met de komijn.
10. Voeg de tomaatjes toe en bak nog 2 minuten.
11. Houd intussen de worstjes onder een deksel op laag vuur warm.
12. Schep de rösti door de groenten en warm ze nog 2 minuten mee.
13. Breng op smaak met zout en peper.
14. Leg de worstjes erop en bestrooi met de basilicumblaadjes.
15. Serveer direct.

BRON: deliciousmagazine.nl

