

Wortel met rookworst

Snelle schotel met een sausje - in 15 min. klaar

Per 2 personen heb je ongeveer nodig:

200 gram plakjes winterwortel
160 gram magere rookworst
Scheutje olijfolie
Handvol voorgekookte aardappelblokjes
1 blikje van 130 gram kikkererwten
1 rode ui
Een halve komkommer
Half zakje Knorr stroganoff saus



Bereiding:

Worteltjes beetje gaar koken (ca. 8 min.) en het kookvocht bewaren voor het sausje.

Ui snijden en met een scheutje olijfolie bakken in een hapjespan.

Ondertussen de rookworst in plakjes snijden.

De worteltjes en de aardappelblokjes bij de ui voegen en meebakken.

Regelmatig husselen.

De komkommer wassen, in de lengte snijden, kern eruit halen en in plakjes snijden.

De inhoud van een blikje kikkererwten (zonder vocht) toevoegen aan het gerecht.

Ook de rookworst kan de pan in samen met de komkommer.

Ongeveer een kopje kookvocht van de worteltjes in de pan doen met het poeder van een half zakje stroganoff saus.

Roer dit op hoog vuur enkele minuten door elkaar totdat de saus goed gebonden is. Zo nodig nog wat water toevoegen om wat meer saus te krijgen.

Verrassend lekker!