



Herfstsotel met worst, appel en herfstgroenten

Bereidingstijd

> 1h

Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

olijfolie
8 kleine worstjes
1 prei (in ringen gesneden)
1 pastinaak (geschild, in plakjes)
2 raapjes (geschild, in plakjes)
1 zoete aardappel (geschild, in plakjes)
boter
1 glas appelcider
125 ml kippenfond
2 appels
salie (vers)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Giet een scheutje olijfolie op de bakplaat. Verdeel hierover de worstjes en zet ze 10 minuten in een op 200 °C voorverwarmde oven. Haal de worstjes even van de bakplaat en hou ze apart.
- 2.** Voeg de prei, pastinaak, raapjes en zoete aardappel toe. Besprenkel opnieuw met wat olijfolie en zet 20 minuten in de oven.
- 3.** Voeg een klont boter toe en overgiet met de cider.
- 4.** Roer opnieuw en voeg de fond toe.
- 5.** Voeg de appelplakjes toe.
- 6.** Dek af met aluminiumfolie en laat nog 20 minuten garen.
- 7.** Smelt in een pannetje een beetje boter en bak hierin kort enkele blaadjes salie.



- 8.** Verwijder de folie en voeg de worstjes terug toe.
- 9.** Zet nog even onder de grill en werk af met de salie.
- 10.** Breng goed op smaak met peper en zout.