



Recept 13

Kalfsaucijzen

Ingrediënten

- 2 kalfssaucijzen.**
- 1 eetlepel olijfolie.**
- 1 middelgrote ui in ringen**
- 1 teentje knoflook.**
- ½ theelepel paprikapoeder.**
- 1 citroen geraspt.**
- 1 bosje koriander.**
- zout en peper naar behoefte.**
- 2 stukken aluminiumfolie.**

Onze Kalfssaucijzen zijn zachter en milder gekruid dan runderen en/of varkens worstjes, dus zeer geschikt voor de kinderen. U zult zien dat ze hiervan smullen. Om er iets apart van te maken hier onderstaand recept.

Vermeng de olijfolie met de fijngesneden koriander en de paprikapoeder, leg de stukjes aluminiumfolie op het werkvlak en besprenkel deze met de paprikapoederolie. Verdeel er de saucijzen over en bedek ze met de ui ringen, knoflook en citroensap.

Breng met zout en peper op smaak, vouw het geheel tot niet te strakke pakketjes en gaar ze gedurende 15 a 20 minuten in een voorverwarmde oven van 180 graden.

Neem de saucijzen uit de folie en presenteer ze met de saus die je maakt van vocht uit de pakketjes.

Opmerkingen: Heerlijk met bijvoorbeeld aardappelpuree en verse groente naar keuze.



Volg ons op facebook

Zomerweg 68a Burgum. Tel. 06-12814812
www.damkalf.nl