

Italiaanse BBQ

Saucijzen

Benodigheden:

- ❖ ¼ Spitskool, in zeer dunne reepjes
- ❖ 1 venkelkool, in zeer dunne reepjes
- ❖ 1 wortel, in zeer dunnen reepjes
- ❖ 4 el zure room
- ❖ 4 el mayonaise
- ❖ 1 el wasabi
- ❖ 500 gr varkenschipolataworstjes
- ❖ 1 el grove mosterd
- ❖ 1 teen knoflook, fijngesneden
- ❖ 4 tortillawraps (kleine)



Bereidingswijze:

- ❖ Steek de BBQ ruim 30 min. van tevoren aan.
- ❖ Schep in een kom de kool, venkel en wortel door elkaar.
- ❖ Voeg de zure room, mayonaise, wasabi en wat zeezout en versgemalen peper toe.
- ❖ Schep alles goed door elkaar en zet tot gebruik in de koelkast.
- ❖ Gril de worstjes 8-10 min. op de barbecue, onder af en toe keren, tot ze gaar en goudbruin zijn.
- ❖ Meng intussen de honing, mosterd en knoflook in een kom.
- ❖ Bestrijk de worstjes als ze bijna gaar zijn hiermee.
- ❖ Gril ze nog even tot ze karamelliseren.
- ❖ Haal de worstjes van de barbecue en laat ze enigszins afkoelen.
- ❖ Spreid de repen tortillawraps uit op je werkvlak.
- ❖ Verdeel de worstjes en koolsla erover en rol ze op. Serveer ze warm of op kamertemperatuur.

