

Broodje braadworst

Wat heb je nodig

4 witte broodjes
4 runderworstjes
200 gram zuurkool
20 gram boter
4 theelepels mosterd
4 theelepels mayonaise
100 ml water



Doe de mayonaise in een schaalje.
Doe de mosterd erbij.
Roer dit goed door elkaar tot een gladde saus.



Doe de zuurkool in een pan en schenk het water erbij.
Zet de pan op de kookplaat, op de middelste stand.
Doe het deksel op de pan en laat de zuurkool warm worden.



Doe de boter in de koekenpan en zet hem op de kookplaat.
Zet de kookplaat op de middelste stand.
Doe de worstjes in de pan, als de boter bruin is.
Bak de worstjes 3 minuten.



Draai de worstjes om en bak deze kant ook 3 minuten.
Zet de kookplaat uit en leg de worstjes op een bord.
Giet de zuurkool af in een zeef en laat ze uitlekken.



Leg de broodjes op een bord.
Snijd de broodjes in de lengte doormidden.
Besmeer de broodjes met de mosterd-mayonaise.



Leg wat zuurkool op ieder broodje.
Leg een worstje op de zuurkool.
Leg de bovenste helft van het broodje er bovenop.