

Italiaanse BBQ saucijzen



Benodigheden:

- ❖ ¼ Savoiekool of spitskool, in zeer dunne reepjes
- ❖ 1 venkelkool, in zeer dunne reepjes
- ❖ 1 wortel, in zeer dunne reepjes
- ❖ 4 el zure room
- ❖ 4 el mayonaise
- ❖ 1 el wasabi
- ❖ 500 gr varkens- of runderchipolataworstjes
- ❖ 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.

