



## Currywurst met frietjes

Berlijnse straatklassieker: gebakken worst in plakjes overgoten met een zoetpittige currysaus en bestrooid met currypoeder. Onmisbaar met een portie frietjes.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>25'</b>	<b>4</b>	<b>Klassiekers</b>

### Ingrediënten

- 4 braadworsten (bockworst of bratwurst)
- 1 ui
- 1 el zonnebloemolie
- 400 g passata (gezeefde tomaten)
- 3 el tomatenketchup
- 2 el bruine suiker
- 1 el appelazijn
- 2 el currypoeder
- 1 tl paprikapoeder

snufje cayennepeper  
zout en peper  
800 g diepvriesfrietjes

## Bereidingswijze

---

1. Bak de frietjes volgens de verpakking in de oven of friteuse goudbruin en krokant.
2. Snipper de ui fijn. Verhit de olie in een steelpan en fruit de ui glazig, ongeveer 4 minuten.
3. Voeg de passata, ketchup, suiker, azijn, de helft van het currypoeder, paprikapoeder en cayenne toe. Laat 10 minuten zachtjes pruttelen tot een gladde saus. Kruid met zout en peper.
4. Bak intussen de worsten in een droge of licht ingevette pan rondom goudbruin, ongeveer 8 minuten. Snijd ze in schuine plakken.
5. Verdeel de worst over de borden, lepel de warme currysous eroverheen en bestrooi met de rest van het currypoeder. Serveer met de frietjes.

---

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)