



Currywurst met frietjes

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

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
15'	25'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 braadworsten (bockwurst of bratwurst)
- 1 ui
- 1 eetlepel zonnebloemolie
- 400 g passata (gezeefde tomaten)
- 3 eetlepels tomatenketchup
- 2 eetlepels bruine suiker
- 1 eetlepel appelazijn
- 2 eetlepels currypoeder
- 1 koffielepel paprikapoeder

een snuifje cayennepeper
zout en peper naar smaak
800 g diepvriesfrietjes

Bereidingswijze

- 1.** Bak de frietjes volgens de aanwijzingen op de verpakking in de oven of friteuse goudbruin en krokant.
- 2.** Snipper de ui fijn. Verhit de olie in een steelpan op middelhoog vuur en fruit de ui glazig, ongeveer 4 minuten.
- 3.** Voeg de passata, ketchup, bruine suiker, appelazijn, 1 eetlepel currypoeder, het paprikapoeder en de cayennepeper toe. Laat de saus op een zacht vuur 10 minuten pruttelen tot ze mooi gebonden is. Kruid bij met zout en peper.
- 4.** Bak intussen de worsten in een licht ingevette koekenpan rondom goudbruin, ongeveer 8 minuten op middelhoog vuur. Laat kort rusten en snijd ze daarna in schuine plakken.
- 5.** Verdeel de worst over de borden, lepel de warme currysous er royaal over en bestrooi met de resterende eetlepel currypoeder. Serveer onmiddellijk met de frietjes.

Tip

Maak de currysous gerust een dag op voorhand: door de rustijd worden de smaken nog voller. Warm ze op met een scheutje water als ze te dik geworden is.

Lekker met

Een frisse groene salade of komkommersalade past goed als lichte tegenhanger van dit stevige gerecht.

Dranktip

Een koude Berlijnse pils of een licht amber bier sluit perfect aan bij de zoetpittige smaken van de currywurst.