

# Piccolo met worst en bier-uienmarmelade



## Ingrediënten (4 personen)

- 4 barbecuworsten van varkensvlees (freshmart)
- 1 handjevol waterkers
- 3 uien
- 4 bruine piccolo's
- 4 koffiel. witte suiker
- 150 ml donker bier
- 60 ml olijfolie
- 1 eetl. rodewijnazijn

## Bereiding (50 min.)

1. Snij de uien in dunne ringen.
2. Verhit de olijfolie in een pan en bak de uien 30 min. goudbruin.
3. Giet het bier erbij en laat tot de helft inkoken.
4. Voeg de suiker en de rodewijnazijn toe.
5. Gril de worsten 10 min. op de BBQ.
6. Snij intussen de piccolo's open.
7. Beleg met de worst, de waterkers en de marmelade.

**Tip:** ook lekker met een lepel mosterd!

## Voedingswaarden van het recept (per persoon)

energie 574 kcal • vetten 33,4 g, waarvan 9,3 g verzadigd • koolhydraten 37,7 g, waarvan 12,8 g suikers • vezels 3,5 g • eiwitten 25,2 g • zout 2,0 g