

Worstjes, zoals ze bedoeld zijn

Ingredienten

- Per persoon 1 of meerdere worstjes:
 - Merquez en/of
 - Chipolata en/of
 - BBQ-worstjes en/of
 - Verse worstjes
- Je kunt er voor kiezen om voor iedereen dezelfde soort worstjes klaar te maken, maar je kunt ook variëren door meerdere soorten tegelijk te bereiden. Smaken verschillen en je kunt ook verschillende soorten proeven.

Bereidingswijze

Leg de worstjes, zonder toevoegingen, naast elkaar op het rooster.

Als je bij de worstjes aluminium folie over het rooster doet, is de kans groot dat het vet dat uit de worstjes komt gaat verbranden. Dus is het beter om de worstjes op het kale rooster leggen. Wel iets meer afwas.

Draai de worstjes regelmatig om.

Als het vel te erg gaat kleuren, het rooster lager zetten. De worst moet ook van binnen gaar kunnen worden.

Afhankelijk van de dikte van de worst variëren met de tijd om te garen.

Bijzonderheden

Doordat de worstjes zonder toevoegingen worden bereid en het aanwezige vet in de worstjes, voor een deel door de hitte uit de worst op het rooster terecht komt, is dit een fijne methode om de worstjes klaar te maken. Als vlees bij de hoofdmaaltijd, maar ook lekker als tappas en als snack (dan eventueel de worstjes in stukjes snijden en met dip-sausjes erbij).