

mmm... lekker met bbq-saus

Zin in iets pittigs? Maak zelf köftes van saucijzen met Heinz bbq-saus die je roostert boven smeulende houtskool en dan eet met homemade verse maïs-avocadosalsa. Fantastisch met koriander, rijst en zwarte bonen en een extra lepel zoete bbq-saus!

KÖFTE MET PITTIGE MAÏS-AVOCADOSALSA

hoofdgerecht (4 personen)

Steek de bbq 30 min. van tevoren aan. Week 16 dikke satéprikkers 1 uur in water.

Kook **2 maïskolven*** in ruim kokend water 10 min. voor. Snijd **1 rode ui** fijn. Kneed **600 g worstvlees van saucijzen** met **2 el Heinz Barbecue sauce Classic of Sweet** en 1 el van de fijngesneden rode ui goed door en vorm er 8 platte köftes van. Steek door elke köfte kruislings 2 satéprikkers.

Kwast de maïskolven en köftes in met wat olie. Rooster de maïskolven 15-20 min. en **1-2 jalapeño-peper(s)** 10 min. boven de withete houtskool op het bbq-rooster (of in de grillpan) rondom bruin tot ze grillstreepjes krijgen. Schuif de maïs na 10-12 min. iets opzij. Neem ze dan van het rooster en laat iets afkoelen. Leg de köftes op het midden van het rooster en rooster ze in 8-12 min. bruin en gaar. Keer regelmatig.

Snijd van 1 maïskolf de korrels, snijd de andere in 4 stukken.

Verwijder de zaadlijst(en) uit de jalapeño-peper(s) en snijd het vrucht vlees fijn. Snijd de steeltjes van **1 bosje (15 g) koriander** fijn en het blad ervan grof. Meng voor de salsa de maïskorrels, jalapeño (naar smaak), koriander, rest van de ui, **1 avocado in blokjes** en het sap van **2 limoenen** en breng op smaak met zout. Serveer met de köftes en stukken maïskolf en evt. nog een lepel Heinz bbq-saus. Garneer met nog wat koriander. Lekker met gebakken rijst en zwarte bonen.

* I.p.v. verse maïs kun je ook maïs uit blik (± 100 g) gebruiken. Bereiden ± 30 min. / weken satéstokjes ± 30 min. / roosteren ± 25 min.



HEINZ BARBECUE SAUCES... Heb jij ze al geproefd? De Barbecue-sauzen van Heinz zijn er in twee smaken: **Classic & Sweet**, allebei met de vertrouwde Heinz-kwaliteit. Heinz Barbecue Classic is een krachtige saus met een rijke en rokerige smaak. Heinz Barbecue Sweet smaakt zoet, zacht en rokerig. Beide sauzen zijn zowel als saus en als marinade te gebruiken. Perfect bij de zomerbarbecue.