



## Worsten bakken

### Werkwijze:

#### STAP 1 :

Werk met een anti-aanbakpan. Worsten bakken nogal snel aan en dan is een pan met een anti-aanbaklaag ideaal.

#### STAP 2 :

Doe een beetje margarine in de pan en laat de margarine « zingen ». In een chipolata zit er een beetje vet, dus moet je niet zo veel vetstof gebruiken. Zet je vuur ook niet te fel.

#### STAP 3 :

Prik een gaatje in je worsten met een tandenstoker. Niet te veel gaatjes want dan spat de worst straks bij het bakken uit elkaar. Het is een misvatting van de mensen dat er veel gaten in moeten geprikt worden. Zeker als je het vuur te hoog zet, zullen de worsten spatten. Dus voorzichtig en langzaam bakken.

#### STAP 4 :

Bak de chipolata zodra de margarine begint te 'zingen'. Hef de worsten heel even op met een spatel zodat de margarine er goed onder kan. Bak ze nu op een matig vuur. Pas de grootte van je pan aan aan de hoeveelheid worsten.

#### STAP 5 :

Draai de worsten voorzichtig om en blus met wat water. Zet het vuur op stand 5 à 6 en zet er een deksel op. Laat de worsten een paar minuten sudderen onder deksel. Zo maak je in feite een oventje van je pan en gaat de warmte langzaam in de worst. Serveer met wat puree of stoemp.

