**Rookworst met zuurkool en geraspte kaas**



**Ingrediënten**

* 1 rookworst
* 150 g zuurkool
* 1 ui
* 1 eetlepel olie
* 1 eetlepel balsamicoazijn
* 50 g geraspte kaas (Goudse))

**Bereiding voor ca. 20 hapjes**

1. Verwarm de oven voor op 180 °C.
2. Laat de rookworst ca. 10 minuten wellen in heet water (niet koken!).
3. Spoel de zuurkool af (hoe langer, hoe minder zuur) en laat deze uitlekken in een vergiet. Pel en snijd de ui in ringen.
4. Verwarm de olie in een koekenpan en bak de ui in ca. 3 minuten bruin. Blus af met de balsamicoazijn. Voeg de zuurkool toe en meng alles goed. Breng op smaak met peper.
5. Snijd de rookworst overlangs doormidden en snijd in stukken van ca. 10 cm lang. Leg de rookworst op een bakplaat en beleg met het zuurkoolmengsel. Strooi de komijnkaas er over heen en laat de kaas onder de grill smelten. Serveer zo heet mogelijk.