**Toad in the hole met appel-uienjus van Jamie Oliver**

Nodig voor 4 personen voor de pudding:

2 eetlepels arachideolie

150 gram bloem

½ theelepel fijn zeezout

2 grote eieren

150 ml melk

Nodig voor 4 personen voor de worstjes met appel-uienjus:

1,5 grote ui

2 handappels

flinke klont roomboter

olie

2 takjes verse rozemarijn

zout

peper

2 eetlepels vloeibare honing

worstjes

1 volle eetlepel bloem

250 ml cider

250 ml runderbouillon van een bouillonblokje

worcestersaus

Bereiding:

Snijd de uien in 1 cm dikke plakken en doe hetzelfde met de appels (zonder schil en klokhuis). Zet een grote pan met de boter en een scheutje olie op medium vuur. Leg er de plakjes ui, appel en de naaldjes van 2 takjes rozemarijn in. Bak ze circa 20 minuten tot ze zacht en goudbruin zijn; roer regelmatig. Neem de pan van het vuur, breng hem met de honing, peper en zout op smaak en doe er een scheutje water bij. Verhit ondertussen de oven op ongeveer 240 graden. Leg de worstjes in een ovenschaal, hussel ze door wat olie en zet ze 20 minuten in de oven. Maak nu het puddingbeslag klaar. Neem een tweede ovenschaal en vet in met wat olie. Schenk het beslag erin en zet de schaal in de oven zodra de worstjes eruit kunnen. Haal de schaal met de worstjes uit de oven en voeg de helft van de appel-uiensaus toe. Dek de schaal af met aluminiumfolie en zet weer terug. Laat dit beide in de oven totdat de pudding gerezen en mooi bruin geworden is. Doe tijdens het bakken de deur van de oven in geen geval open! Zet ondertussen de pan met appel en ui weer op hoog vuur en roer er de bloem door. Wees niet bang: laat de saus echt flink donker worden voordat je er de cider, de bouillon en een paar flinke scheuten worcestersaus bij doet. Laat de saus pruttelen en inkoken tot hij exact de gewenste dikte heeft.