



## Corned beef stoemp met witloof en mosterdsaus

*Een Belgisch getinte comfortschotel: romige witloofstoemp met korstig gebakken corned beef en een pittige mosterdroomsaus.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>25'</b>	<b>3</b>	<b>Hoofdgerecht</b>

### Ingrediënten

- 1 blik corned beef (± 340 gr)
- 600 gr aardappelen
- 300 gr witloof
- 1 ui, fijngesneden
- 200 ml melk
- 30 gr boter

Nootmuskaat, peper en zout

Voor de saus:

200 ml lichte room

1 el mosterd (graanmosterd of Dijon)

1 kl honing

Peper en zout

## Bereidingswijze

---

1. Schil en kook de aardappelen gaar in gezouten water.
2. Stoof intussen het fijngesneden witloof en de ui zacht in een klontje boter tot ze slinken en zoet worden. Laat het vocht grotendeels verdampen.
3. Giet de aardappelen af en stamp ze fijn met de melk en de boter tot een smeuge puree. Roer het witloofmengsel eronder en breng op smaak met nootmuskaat, peper en zout.
4. Snijd de corned beef in blokjes en bak ze kort in een hete pan tot er een lekker korstje op zit. Meng ze door de stoemp of hou ze apart om eraan te serveren.
5. Maak de saus: kook de room kort in, roer er de mosterd en honing door en kruid af met peper en zout.
6. Schep de stoemp op de borden, verdeel de corned beef erover of eraan en lepel er wat mosterdsaus over.

### Tip

Laat het vocht van het witloof goed verdampen voor je het door de puree roert, anders wordt de stoemp te nat.

### Lekker met

Een frisse salade of wat augurkjes

### Dranktip

Een blond Belgisch bier