



## Bangers and Mash

*Gebakken worsten op een bergje romige aardappelpuree, overgoten met een diepbruine uienjus. Puur Britse comfortfood.*

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
<b>15'</b>	<b>30'</b>	<b>4</b>	<b>Klassiekers</b>

### Ingrediënten

- 8 verse braadworsten
- 1 kg aardappelen (kruimig)
- 80 g boter
- 100 ml melk
- 2 grote uien, in halve ringen
- 2 el bloem
- 500 ml runderbouillon
- 1 el worcestersaus
- 1 tl bruine suiker

zout en peper

1 el olijfolie

## Bereidingswijze

---

1. Kook de aardappelen in 20 minuten gaar in gezouten water. Giet af en stamp fijn met 50 g boter en de melk. Kruid met zout en peper.
  2. Bak de worsten in de olijfolie rustig rondom bruin en gaar, ongeveer 15 minuten. Houd warm.
  3. Smelt de rest van de boter in dezelfde pan en bak de uien 10 minuten tot ze zacht en goudbruin zijn. Strooi de suiker erover voor extra kleur.
  4. Roer de bloem erdoor, giet al roerend de bouillon erbij en voeg de worcestersaus toe. Laat 5 minuten indikken tot een gladde jus.
  5. Schep de puree op de borden, leg de worsten erop en overgiet royaal met de uienjus.
- 

Ontdek meer recepten op [kookpot.be](https://www.kookpot.be)