



Paardenworst met stoemp van savooikool

Stevige Vlaamse winterkost: romige aardappelstoemp met savooikool onder gebakken worst en een goede jus.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Hoofdgerecht

Ingrediënten

- 4 verse braadworsten
- 1 kg kruimige aardappelen
- 1 kleine savooikool
- 1 ui
- 50 gr boter
- 100 ml melk

1 snuifje nootmuskaat
1 eetlepel bloem
200 ml runderbouillon
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Schil de aardappelen, snijd ze in stukken en kook ze gaar in gezouten water.
- 2.** Snijd de savooikool in fijne reepjes en kook ze apart 8 minuten beetgaar. Laat goed uitlekken.
- 3.** Snipper de ui en stoof ze glazig in een klontje boter.
- 4.** Giet de aardappelen af en stamp ze samen met de boter en melk tot een smeùige puree.
- 5.** Meng de savooikool en de gestoofde ui door de puree en kruid met nootmuskaat, peper en zout.
- 6.** Bak intussen de worsten in een pan rondom goudbruin en gaar, ongeveer 12 minuten. Haal ze eruit en houd warm.
- 7.** Strooi de bloem in het bakvet, roer glad en giet de runderbouillon erbij. Laat de jus enkele minuten inkoken tot ze bindt.
- 8.** Schep de stoemp op de borden, leg er een worst bovenop en overgiet met de jus.

Ontdek meer recepten op kookpot.be