



Stoemp met worst

Een rustieke Brusselse stamppot van aardappelen en wortel, romig gestampt en geserveerd met een goudbruin gebakken worst. Eerlijke kost die verzadigt.

VOORBEREIDING	BEREIDEN	PORTIES	CATEGORIE
20'	30'	4	Klassiekers

Ingrediënten

- 1 kg aardappelen (bloemig)
- 400 gr wortelen
- 1 ajuin
- 4 verse braadworsten
- 40 gr boter
- 10 cl melk
- 1 laurierblad
- nootmuskaat
- peterselie

Bereidingswijze

1. Schil de aardappelen en wortelen en snijd ze in stukken. Kook ze samen met het laurierblad in licht gezouten water in ca. 20 minuten gaar.
2. Snipper ondertussen de ajuin en stoof die glazig in een klontje boter.
3. Bak de worsten in een pan op matig vuur rondom goudbruin en gaar, ca. 15 minuten. Keer ze regelmatig.
4. Giet de aardappelen en wortel af (verwijder de laurier) en stamp ze samen met de gestoofde ajuin, de boter en een scheut warme melk tot een grove puree.
5. Breng pittig op smaak met nootmuskaat, peper en zout en roer er fijngehakte peterselie door.
6. Schep de stoemp op de borden en leg er telkens een worst bij. Lekker met wat braadjus of mosterd.