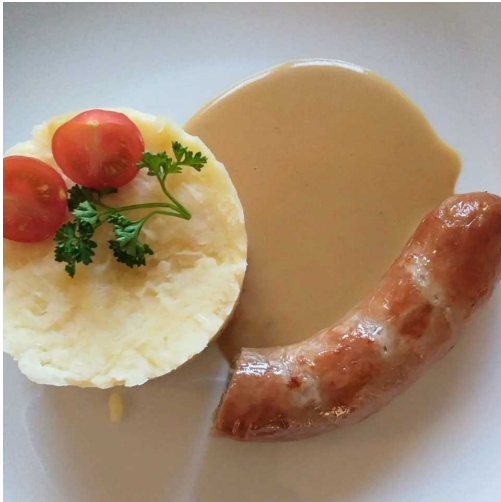


Stamppot zuurkool, braadworst en mosterdsaus



Gerechten: Hoofdgerecht

Categorieën: Aardappelen, Groente, Varkensvlees

Ingrediënten

Braadworst

Kruimige aardappelen

zuurkool (helft van het gewicht van de aardappelen)

boter

volle melk

zout, peper, nootmuskaat

Vleesbouillon

mosterd

room

bruine roux (van het merk Maïzena)

Bereiding

Zuurkool goed laten uitlekken in een vergiet en indien nodig (wanneer deze erg zuur is) even spoelen met koud water.

Zuurkool in een pan met boter onder deksel 15 minuten smoren.

Aardappelen gaar koken, afgieten en even op een zacht vuurtje opschudden om te drogen.

De nodige hoeveelheid melk verhitten met een klontje boter, zout, peper en nootmuskaat.

Melk bij de aardappelen doen en fijn maken met een pureestamper. Mengen met zuurkool.

Braadworst inprikken met een vork. Leg de braadworst in het gesloten mandje van de airfryer en bak 12 minuten op 180 graden (halverwege omdraaien).

Vleesbouillon met mosterd en room aan de kook brengen, binden en op smaak brengen.